



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA

Júlia Andrade Vivas

**DESAFIOS DA COMERCIALIZAÇÃO NA CEASA-DF:  
EXPERIÊNCIAS DE AGRICULTORES FAMILIARES**

Brasília, novembro de 2024

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

Júlia Andrade Vivas

**DESAFIOS DA COMERCIALIZAÇÃO NA CEASA-DF:  
EXPERIÊNCIAS DE AGRICULTORES FAMILIARES**

Monografia apresentada ao Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília como parte dos requisitos para a conclusão do curso de Bacharelado em Ciências Sociais, com habilitação em Antropologia.

Orientadora: Christine de Alencar Chaves

Brasília

2024

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Exu e Pombagira, por terem colocado em meus caminhos todas as pessoas que contribuíram para a minha formação e crescimento pessoal e intelectual, por terem me presenteado com uma vida repleta de oportunidades, Laroyê!

Agradeço à minha professora orientadora Christine Chaves obrigada pelos ensinamentos e por me lembrar sempre que nos encontrávamos que em meus olhos tinha amor por este trabalho. Agradeço também os demais professores da UnB que passaram pela minha formação acadêmica e que contribuíram no meu crescimento como cientista, antropóloga e professora de sociologia da educação básica, em especial o professor Stephen Baines.

Agradeço meus interlocutores, sem eles este trabalho não seria possível. Obrigada por confiarem a mim suas histórias e por me receberem nos seus trabalhos e suas casas com muito carisma, é imensurável o quanto aprendi com vocês! Agradeço também a minha amiga Samanta Fabbris que me acompanha desde a adolescência e me apresentou o grupo de agricultores que participaram deste trabalho, você trouxe muita leveza para minha vida.

Agradeço imensamente ao meu avô paterno, Armando Vivas, que me encheu de motivação para me tornar antropóloga com suas histórias de vida e que me presenteou após sua passagem com um verdadeiro diário de campo etnográfico sobre a minha cidade natal, Araguari. A minha avó paterna, Ana Martins Pereira, que passou parte da sua vida no campo e que tanto lutou para acessar a educação, seu sonho era ser professora, obrigada pelo carinho no pé do fogão de lenha, sou grata pela vida rural que você me apresentou através de suas memórias. A minha avó materna, Divanice Alves, a mulher que juntamente com minha mãe me inspira, obrigada por me ensinar a valorizar minha independência e a me amar. Ao meu avô materno, Luiz Carlos Porto de Andrade, obrigada por me ensinar o gosto pelos estudos e pela leitura. Agradeço à minha tia avó materna, Benita Martins, que tão jovem se lançou no mundo para viver uma vida diferente daquela que o interior de Minas proporcionava, obrigada por tornar possível a minha vinda para Brasília, os meus estudos, o meu lazer e os meus cuidados, agradeço sua coragem e amor. Aos meus quatro avós e minha tia, obrigada por me encherem de amor e orgulho, por me ajudarem a crescer confiante que as coisas que faço são boas e belas.

Aos meus pais, Teciomar Vivas e Patrícia Alves de Andrade, por todo o cuidado e zelo em minha criação, pela paciência nos almoços regados de política, discussões sobre gênero, classe, raça e muita ciência social. Obrigada por terem me ensinado a olhar para o mundo com

indignação, revolta, amor e sede de mudança. Sou muito feliz por perceber que minha formação educacional e meu trabalho caminham juntos com o meu coração, vocês sempre me disseram para ir atrás disso.

As minhas queridas irmãs, as pessoas que mais amo neste mundo! Thais Vivas, a primogênita, agradeço por ter marcado no chão da vida os seus caminhos de fracassos e sucessos e por ter segurado minha mão e me permitido andar por eles para atingir meus sonhos com mais facilidade e amorosidade. Alícia Vivas, minha irmã mais nova que veio para mudar definitivamente o meu lugar de caçula da família, no primeiro dia da sua existência, antes mesmo de ter nascido, você já tinha me modificado, eu não sei como agradecer tamanho crescimento. Obrigada por me mostrar o seu mundo e a nova geração de jovens. É por você e pela juventude que você representa em minha vida que eu busco todos os dias ser uma pesquisadora e uma professora mais aberta, vigiando sempre meus apegos com minhas convicções, espero que eu consiga acompanhar o seu crescimento e avance junto com você para o novo mundo.

Quero agradecer também os dois sociólogos que me acompanharam e ouviram com muita paciência meus áudios sobre antropologia e teoria antropológica. O maior presente que a Universidade de Brasília me deu, minha amiga Thayná Porto, presente dado pelo Coletivo Afetadas que faz muita falta no nosso espaço acadêmico. Obrigada pelas longas conversas, pelo acolhimento quando não tinha autoestima suficiente para encarar de frente a universidade. Sem você eu não seria metade da cientista que sou hoje. Obrigada ao meu companheiro, William Santos, por trazer para minha vida o gosto genuíno pela política. Você me inspira todos os dias! Sinto muito orgulho do profissional que você é e sou muito feliz por ter em minha companhia um amor que se constrói, também, a partir dos nossos pensamentos, reflexões e desejos para a sociedade. Obrigada por dividir comigo sua vida, sua inteligência e seu amor.

Um obrigado especial para Minas Gerais, Araguari e São João Del Rei, minha terra amada e abençoada, onde cresci e onde pude aprender na prática sobre a história social, política e cultural do meu país, este trabalho é também um retorno pelo tanto que estes solos me deram. Agradeço também a todos que me acompanham do astral superior nesta jornada, meus guias espirituais, meus antepassados, meus familiares que não estão mais presentes e todos aqueles que mesmo não me conhecendo se sentem acolhidos por este tema de trabalho que é pensado e feito com muito amor.

*Aos trabalhadores rurais do Brasil*

*Aos agricultores familiares*

*Aos meus bisavós Marcolina Antônia Delfino, Walda de Carvalho, Antônio Vivas, Luíza Martins e Alencar Pereira, e a minha tataravó Osória Maria de Jesus, trabalhadores e trabalhadores rurais que fizeram parte da história do êxodo rural de Minas Gerais - Brasil.*

*A todos aqueles que através do amor fizeram em si uma revolução política.*

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

**DESAFIOS DA COMERCIALIZAÇÃO NA CEASA-DF:  
EXPERIÊNCIAS DE AGRICULTORES FAMILIARES**

Júlia Andrade Vivas

BANCA EXAMINADORA

---

Prof. Christine de Alencar Chaves

---

Prof. Carlos Alexandre B. P. dos Santos

## **RESUMO**

O objetivo do trabalho é descrever desafios e dificuldades que agricultores familiares enfrentam ao comercializar na CEASA DF. Através de entrevistas abertas e semiestruturadas, etnografia e revisão bibliográfica é apresentada a relação dos agricultores com o espaço de comercialização dos seus produtos que têm características muito específicas por se tratar de uma empresa pública de grande porte. As dificuldades enfrentadas impactam a vida dos agricultores não só no cotidiano de trabalho com a falta de segurança ou a estrutura precária, que geram problemas de saúde física e emocional. Mas também na manutenção do ciclo produtivo tradicional da agricultura familiar, uma prática que envolve princípios da produção sem o uso de agrotóxicos, conhecimentos, saberes e técnicas ancestrais, preservação cultural e coesão comunitária.

**Palavras chave:** CEASA-DF, agricultura familiar, trabalho

**ABSTRACT**

The objective of this work is to describe the challenges and difficulties that family farms face when selling at CEASA DF. Through open and semistructured interviews, ethnography and literature review, the relationship of the farmers with the space where they market their products is presented, which has very specific characteristics as it is a large public company. The difficulties faced impact the farmers' lives not only in their daily work due to the lack of security or precarious infrastructure, which lead to physical and emotional health problems, but also in maintaining the traditional productive cycle of family farming, a practice that involves principles of production without the use of agrochemicals, ancestral knowledge, cultural preservation, and community cohesion.

**Key words :** CEASA DF, family farms, labor

## LISTA DE FIGURAS

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 1 - Minha primeira reunião com o SF Cerrado .....                 | 19 |
| Figura 2 – Banquetaço .....                                              | 23 |
| Figura 3 – Grupo que organizou o Banquetaço .....                        | 23 |
| Figura 4 – Eu servindo comida no Banquetaço .....                        | 23 |
| Figura 5 – Prato de comida orgânica do Banquetaço .....                  | 23 |
| Figura 6 – Tomates reaproveitados .....                                  | 25 |
| Figura 7 – Papel artesanal de fibra de abacaxi .....                     | 25 |
| Figura 8 – Chefs de cozinha na Disco Xepa .....                          | 25 |
| Figura 9 – Oficina de degustação .....                                   | 26 |
| Figura 10 – Jogo da memória do Cerrado .....                             | 26 |
| Figura 11 – Mapa dos assentamentos na RIDE-DF .....                      | 30 |
| Figura 12 – Mapa da CEASA DF .....                                       | 32 |
| Figura 13 – Pavilhão da Pedra no sábado de varejo .....                  | 36 |
| Figura 14 – Mercado da Agricultura Familiar .....                        | 38 |
| Figura 15 – Imagem de satélite da CEASA .....                            | 41 |
| Figura 16 – Ovos da agricultura familiar .....                           | 43 |
| Figura 17 – Produtos do setor de orgânicos da agricultura familiar ..... | 44 |
| Figura 18 – Mauritia flexuosa (Buriti) .....                             | 55 |
| Figura 19 – Solanum lycocarpum (Lobeira) .....                           | 55 |
| Figura 20 – Caryocar brasiliense (Pequi) .....                           | 58 |
| Figura 21 – Anacardium humile (Cajuzinho do Cerrado) .....               | 60 |

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 22 – Desnível na calçada no MAF .....                                                       | 66 |
| Figura 23 – Calçada quebrada no MAF .....                                                          | 67 |
| Figura 24 – Cajuzinho do Cerrado .....                                                             | 74 |
| Figura 25 – Primeira máquina de quebrar baru da Anacardium .....                                   | 75 |
| Figura 26 – Máquina de quebrar baru (lâmina mais fina)<br>e coco babaçu (lâmina mais grossa) ..... | 75 |
| Figura 27 e 28 – Máquina estilo guilhotina .....                                                   | 76 |

## LISTA DE GRÁFICOS

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gráfico 1 – Idade dos agricultores entrevistados .....                          | 50 |
| Gráfico 2 – Tempo que trabalha no MAF .....                                     | 51 |
| Gráfico 3 – Setor que os agricultores pertencem .....                           | 52 |
| Gráfico 4 – Desafios enfrentados na CEASA DF .....                              | 53 |
| Gráfico 5 – Como os agricultores comunicam/resolvem os problemas da feira ..... | 54 |

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

CEASA - Centrais de Abastecimento

DF - Distrito Federal

EMATER-DF - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

FGV – Fundação Getúlio Vargas

FLV – Frutas Legumes e Verduras

FUNAI – Fundação Nacional dos Povos Indígenas

GDF – Governo do Distrito Federal

INCRA - Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

MAF - Mercado da Agricultura Familiar

MAPA – Ministério da Agricultura e Pecuária

MST - Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra

ODS – Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

OGM – Organismo Geneticamente Modificado

RIDE - Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional

SF – Slow Food

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

## Sumário

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Resumo.....                                                          | 06 |
| Lista de figuras .....                                               | 08 |
| Lista de gráficos .....                                              | 10 |
| Lista de abreviaturas e siglas .....                                 | 11 |
| Introdução .....                                                     | 14 |
| <b>Capítulo 1.</b> Encontros que tornam possível este trabalho ..... | 17 |
| 1.1 O encontro de mim comigo mesma .....                             | 17 |
| 1.2 O encontro com o movimento Slow Food Cerrado .....               | 19 |
| 1.3 O encontro com meus interlocutores .....                         | 25 |
| <b>Capítulo 2.</b> A cidade, a feira e os agricultores .....         | 28 |
| 2.1 Brasília e a sua relação com a agricultura e o campo .....       | 28 |
| 2.2 A CEASA .....                                                    | 32 |
| 2.3 Agricultores familiares e neorrurais .....                       | 43 |
| <b>Capítulo 3.</b> Agricultores entrevistados .....                  | 49 |
| 3.1 Mauritia e Solanum .....                                         | 56 |
| 3.2 Caryocar .....                                                   | 59 |
| 3.3 Anacardium .....                                                 | 61 |
| <b>Capítulo 4.</b> Desafios da feira na CEASA .....                  | 63 |
| <b>Capítulo 5.</b> O que é isso? É cerrado .....                     | 71 |
| <b>Conclusões finais</b> .....                                       | 79 |
| <b>Bibliografia</b> .....                                            | 82 |



## INTRODUÇÃO

Os interlocutores desta pesquisa entraram em minha vida quando eu tinha apenas 17 anos, não sabia, naquele momento, que o destino guardava para mim uma formação em antropologia, muito menos que este grupo tão querido seria o impulso e a base para realizar este trabalho. Dito isto torno evidente que as seguintes páginas terão acima de tudo entrega pessoal.

Compreendendo que toda etnografia é um resultado único do encontro do antropólogo com o grupo estudado, existem três fatores importantes para gerar este produto: a experiência em campo, o plano de fundo teórico e a interferência no campo (CLIFFORD, 2016). Escolher atravessar os processos de pesquisa de forma inteira, presente, criativa e construtiva colabora para esses três pilares da etnografia.

Durante a escrita deste trabalho muitas coisas se modificaram, tanto em minha vida pessoal, quanto no campo, o que refletiu diretamente no percurso da pesquisa. De início eu pretendia escrever sobre o êxodo urbano de alguns dos agricultores da CEASA que em certo momento de suas vidas moraram em Brasília e depois decidiram voltar para o meio rural e trabalhar com agricultura e extrativismo. Percebi ao longo das idas até a feira que existiam dificuldades e problemas, tanto de caráter pessoal quanto institucional, que interferiam diretamente no cotidiano dos agricultores e estas situações os mobilizavam enquanto um grupo.

O objetivo do trabalho se desloca, agora o foco seria nos desafios de se comercializar na CEASA, de se manter neste trabalho por um longo período e as estratégias utilizadas pelos agricultores para solucionar ou contornar os problemas e dificuldades. Através de entrevistas abertas e semiestruturadas, etnografia e revisão bibliográfica busco apresentar nesta dissertação a relação dos agricultores com o espaço de comercialização dos seus produtos que têm características muito específicas por se tratar de uma empresa pública de grande porte, bem como as dificuldades que permeiam o trabalho destas pessoas.

Para preservar a identidade dos interlocutores da pesquisa optei por usar pseudônimos. Estes foram inspirados em espécies do Cerrado, cada agricultor é representado pela primeira palavra do nome científico de um fruto nativo, *Mauritia*, *Solanum*, *Caryocar* e *Anacardium*.

As primeiras entrevistas foram feitas com o auxílio de um gravador de voz com a autorização dos participantes, como a maioria deles já eram do meu convívio pessoal antes de iniciar o trabalho, percebi que a utilização da gravação interferia de forma significativa na fluidez da conversa. Era como se a nossa conversa que sempre foi fluída e pessoal se transformasse automaticamente em uma rodada de perguntas que possuem respostas certas. Expliquei que as gravações não seriam compartilhadas com ninguém e que elas serviam de

apoio somente a mim e à minha memória, utilizei a técnica de não manter o gravador a vista para reduzir a pressão ou a formalidade excessiva, mas estes recursos não foram suficientes para reduzir as interferências e vieses nos relatos e respostas. Sendo assim, a maior parte das informações coletadas em campo são oriundas de anotações minhas no meu diário de campo durante as entrevistas e também aquelas feitas a partir da minha memória assim que saia da feira.

Começo este trabalho contando das minhas motivações pessoais para escrever sobre este tema, além do meu interesse enquanto antropóloga nos estudos sobre o campo tenho também uma conexão familiar e de infância com este espaço. Em seguida apresento o movimento Slow Food que foi o responsável por me aproximar dos interlocutores, o primeiro capítulo se encerra com as histórias que me aproximaram dos agricultores, pessoas que tornaram este trabalho possível.

No segundo capítulo apresento a história da formação de Brasília e a sua relação com a agricultura, a cidade planejada que estimulou desde o início a monocultura de grãos e não planejou o seu abastecimento alimentar. É discutida também a ocupação das áreas rurais de Brasília pela elite que transforma esse local em casas de lazer ou de moradia, mas sem a presença da agricultura. Em seguida apresento a CEASA, a sua criação, seus objetivos enquanto empresa pública de abastecimento e os seus espaços: Pavilhão da Pedra (feira de varejo), Mercado da Agricultura Familiar e o Mercado Orgânico. Fechando o capítulo dois está a definição das categorias de agricultores que serão discutidas nesse trabalho, agricultor familiar e neorrurais.

O capítulo três é dedicado para a apresentação dos interlocutores da pesquisa, acompanhei o trabalho de quatro produtores mais de perto durante a etnografia, que foi realizada entre os meses de maio e novembro de 2024. Já tinha estabelecido contato anteriormente com estes agricultores e possuíamos um vínculo pessoal mais próximo. Utilizei as suas histórias de vida para representar os caminhos que os agricultores percorrem, evidentemente as trajetórias de todos os produtores participantes da pesquisa são diferentes e particulares, mas existem alguns pontos de semelhança que fazem essas histórias se cruzarem.

Optei por realizar, com os demais, entrevistas semiestruturadas com o auxílio de um questionário<sup>1</sup> feito com aplicativo Forms do Office 365, que é disponibilizado pela UnB para os estudantes, para conseguir dados de um número mais representativo (30%) do grupo que compõem a agricultura familiar na CEASA.

---

<sup>1</sup> O questionário completo está disponível no anexo I deste trabalho.

No quarto capítulo trato do objetivo da pesquisa, os desafios de se comercializar na CEASA e as estratégias utilizadas pelos agricultores para solucionar ou contornar os problemas e dificuldades. O capítulo cinco é dedicado aos agricultores que trabalham com extrativismo de nativas do Cerrado. Por fim trato das considerações finais.

## Capítulo 1. Encontros que tornam possível este trabalho

*“Meus pensamentos tomam formas, eu viajo  
 Vou pra onde Deus quiser  
 Um vídeo tape que dentro de mim retrata  
 Todo o meu inconsciente de maneira natural  
 Ah! Tô indo agora prum lugar todinho meu  
 Quero uma rede preguiçosa pra deitar  
 Em minha volta, sinfonia de pardais  
 Cantando para a majestade, o sabiá  
 A majestade, o sabiá”*

Roberta Miranda

### 1.1 O encontro de mim comigo mesma:

Sou uma pessoa de muita fé, nasci no triângulo mineiro e antes de vir para Brasília morei em São João Del Rei, cidade histórica com muita influência da igreja. Minhas famílias são católicas e sempre fui uma criança entusiasmada com a religião. Na adolescência me desvinculei do catolicismo e retornei para as origens da minha bisavó materna, a umbanda. Talvez tenha sido nesse retorno que eu me encontrei comigo mesma e com esta pesquisa pela primeira vez.

Assim que entrei para o curso de antropologia fui ao terreiro jogar búzios e recebi um lindo recado que dizia que a minha busca intelectual é uma busca pelos meus antepassados. Dei muitas voltas e passeios na Universidade de Brasília e sempre passei longe de estudos que se aproximassem da minha realidade familiar, até chegar ao final da graduação e me deparar com um entusiasmo imenso para estudar campesinato, agricultura e alimentação, mesmo sem ter passado por esses temas durante o curso.

Minha avó paterna cresceu na roça, eu cresci ouvindo suas histórias de como as coisas eram diferentes, algumas muito mais difíceis e outras mais simples. Ela sempre gostou de me presentear com bonecas de pano, justamente porque não pode ter uma quando criança, suas bonecas eram feitas com palhas secas e outros materiais da natureza. Aprendi com minha avó Ana muitos doces de compota feitos no tacho de cobre, o meu preferido desde muito pequena é o de figo. Os almoços em sua casa eram sempre feitos no fogão de lenha, que foi construído com uma serpentina, assim a água ficaquentinha sem precisar de chuveiro elétrico. Ela é uma conhecedora de plantas, sementes e árvores e os seus benefícios para os humanos e outros animais, foi com ela também que aprendi a costurar, minha bisavó, que se tornou costureira na cidade, a ensinou.

Meu avô paterno também nasceu e cresceu em área rural, teve ao todo 10 irmãos, desses apenas 8 chegaram a vida adulta. Seu pai trabalhava na pedreira da cidade e sua mãe fazia os

trabalhos domésticos, costurava e trabalhava como merendeira escolar. Sempre ouvi suas memórias sobre a vida no campo, suas tias que matavam galinhas pra ele levar para casa, pescarias com o pai e caminhadas longas pelo mato com os irmãos. Ele saiu muito cedo de casa para trabalhar em São Paulo, e assim como minha avó, ele também tinha lembranças muito boas e muito ruins da vida na roça. Um homem prático, excelente construtor e inventor de ferramentas e marcenaria, amante dos pássaros, principalmente de canarinhos que eram criados na gaiola, o que me incomodava um pouco quando criança, por sorte ele era um avô entusiasmado em dar aos netos coisas boas na vida e construímos juntos um viveiro bem grande na horta da casa para eles terem mais espaço. A mão do meu avô também era muito boa na horta, um pequeno canavial encostado no muro da casa enchia minhas férias de caldo de cana e cana cortada para chupar, algumas vezes minha avó se aventurava a fazer melaço seguindo sua intuição culinária. A última vez que estive com o meu avô antes dele falecer foi lá em São João, era seu aniversário, em 2021, fomos com meu pai e minha avó para uma fazenda perto da Serra da Canastra, pescamos, andamos a cavalo, caminhamos e eu pude ouvir muitas histórias de sua vida e observar ele muito à vontade naquele ambiente, tomando cachaças e conversando com o dono do local.

Do meu lado materno também tive um grande envolvimento com áreas rurais. Meu avô Luizão tinha uma fazenda perto de Araguari onde eu passei muitas férias e feriados por estar perto de Brasília. Lá aprendi muito sobre o meu amor pela terra e a criação de animais, levantava com muito entusiasmo bem cedo para tirar leite das vacas, na verdade só olhar e tomar o leite porque até hoje não consegui aprender a ordenhar, cuidar das galinhas e dos porcos, pescar e depois acompanhar a limpeza e o cozimento, principalmente dos caldos de piranha que eu gostava muito. Era uma área muito bem preservada com muitas nativas do cerrado, foi ali também que conheci muitos frutos locais. Uma infância muito livre onde eu, minha irmã e meus primos podíamos andar sozinhos pelo mato, lembro muito bem da minha irmã mais velha dizendo que eu devia andar na frente porque as cobras nunca atacam a primeira pessoa e assim eu estaria protegida. Lá também foi palco para muitas histórias de terror de lobos que andavam de madrugada no lote, uma casa abandonada ali perto que se fizéssemos muito silêncio durante a madrugada poderíamos ouvir os barulhos das correntes se arrastando nos pés das pessoas que morreram aprisionadas lá. E histórias reais vividas como a vez que eu e minha irmã viramos a canoa com umas 10 pessoas porque queríamos fazer uma piscina para peixes dentro da canoa e enchemos a ponta dela de água.

Minha avó materna teve poucas experiências na roça, mas sua mãe, minha bisavó Fia cresceu lá, ela tinha tantas memórias de dor e sofrimento que todas as vezes que íamos para a fazenda ela ficava sozinha na cidade porque não se sentia bem voltando para a área rural. No

quintal da casa dos meus avós, que ela morou depois que começou a desenvolver Alzheimer, sempre criamos galinhas, ela amava as galinhas grandes e gordinhas e nunca comemos nenhuma dessas que criamos, eram de estimação. Com ela eu não pude aprender muitas coisas, quando fez a passagem eu tinha apenas 7 anos, mas minha avó e minha mãe sempre fizeram questão de manter viva a sua memória com muitas histórias de sua vida e da vida da minha tataravó, duas mulheres que criaram seus filhos sozinhas. Sei que ela era uma cozinheira de biscoitos de mão cheia e sempre fui muito interessada por saber mais sobre sua vida e seus antepassados, minha bisavó nunca foi a escola, sabia escrever apenas o seu nome, em contrapartida até hoje ouço ensinamentos de vida que ela passou pra minha mãe.

“Coração é terra que ninguém vai”, por amar demais todas essas minhas vivências durante a pandemia me mudei para área rural de Alto Paraíso de Goiás, na Chapada dos Veadeiros. Lá pude plantar muitas hortaliças que foram destruídas pelo porco do vizinho que fugiu do cercado, criei 7 galinhas e dessas, 4 vieram comigo para Brasília quando voltei. Aprendi a cozinhar muitas coisas novas com minhas vizinhas, conheci pássaros novos, me relacionei profundamente com o Rio São Bartolomeu que cortava o lote que morei, ele foi até tema de um trabalho acadêmico, adotei uma gatinha frajola, Minervina, que hoje é a rainha da casa dos meus pais. Fui muito feliz e muito sofri também, essa contradição que ouvi dos meus familiares é real, afinal de contas viver em uma área rural te faz criar laços próximos e muito pessoais com quem vive com você, as relações humanas ali são fundamentais para o trabalho cotidiano, por vezes me sentia distante e isolada dos meus amigos e familiares, e eu precisei me encontrar comigo mesma em diversos momentos, existe um silêncio profundo na roça e eu era literalmente minha única companhia, definitivamente um ótimo lugar para pensar.

## **1.2 O encontro com o movimento Slow Food Cerrado:**

*“Ecologia sem luta de classes é jardinagem.”*

*Chico Mendes*

O movimento Slow Food (SF) me fez desenvolver uma relação mais direta e pessoal com a CEASA DF, local que realizei esta pesquisa, e com os agricultores participantes que também estão dentro do movimento. Conheci o SF Cerrado, a comunidade de Brasília, em 2016 quando tinha 17 anos, estava no terceiro ano do ensino médio e minha amiga Samanta me convidou para uma reunião de aproximação. Na época ela me explicou que se tratava de um grupo de pessoas que discutiam sobre alimentação e meio ambiente, me interessou fortemente.

**Figura 1** - Minha primeira reunião com o SF Cerrado.



Fonte: arquivo pessoal

Naquele mesmo ano eu estava passando pela minha primeira experiência com a depressão, comecei meu tratamento com psiquiatra e psicóloga e poucas coisas me motivavam e brilhavam os meus olhos, acho que como qualquer outro adolescente eu sentia muita vontade de me descobrir, de encontrar algo na vida que fosse apenas meu, que me representasse e que não tivesse envolvimento com a família e a escola, minhas duas principais atividades da época. Receber o convite da Samanta para conhecer o Slow Food pareceu como uma resposta para todas as minhas dúvidas, foi através do movimento inclusive que conheci pela primeira vez um antropólogo, já tinha decidido prestar vestibular para antropologia e perguntar ao Beto com o que ele trabalhava me deixou entusiasmada com as possibilidades do curso, ele coordenava um projeto de meio ambiente e sociedade na escola americana de Brasília.

O Slow Food é uma associação sem fins lucrativos criada em 1986 pelo Carlos Petrini em Bra na Itália. Também é classificado como movimento social e ONG. Entre os membros do Slow Food Brasil dizem que o movimento tomou o ponta pé inicial quando abriram o primeiro Mc Donald's na cidade de Carlos Petrini, e que ele começou um processo de protesto e boicote ao fast food em sua cidade. Eu nunca encontrei essa informação nos sites oficiais do Slow Food, mas é de fato verdade que o movimento se coloca como contrário às redes de fast food e aos ideais que acompanham esse modelo capitalista de produção alimentar padronizada,

principalmente quando Carlos Petrini se coloca abertamente como participante do movimento comunista da Itália.

Existem três pilares fundamentais que direcionam a filosofia e o trabalho do Slow Food em todo o mundo: o bom, o justo e o limpo. O bom se refere propriamente à comida, ela deve ser boa, gostosa, prazerosa. O prazer é fundamental no ato de comer. O justo traz a questão do valor que pagamos pelas nossas comidas, dentro do movimento é bastante importante que o retorno financeiro seja justo para os produtores e agricultores rurais e tradicionais. O Slow Food acredita que o capitalismo e os fast foods pressionaram os produtores a diminuírem seus preços para conseguirem competir com as comidas ultraprocessadas e cultivadas com agrotóxicos. Nesse sentido devemos sempre prezar, dentro da filosofia do movimento, por pagar um valor justo pelos alimentos, pensando em todo o seu processo, toda a complexidade de se produzir dentro de um sistema limpo. Aqui já podemos entrar no terceiro ponto, o limpo remete ao meio ambiente no geral e a nós, seres humanos. Sendo assim um alimento limpo é aquele produzido sem pesticidas, sem agrotóxicos, que respeite o ecossistema, a sazonalidade.

O movimento Slow Food veio para o Brasil através dos indígenas Krahô. Em 1995 os líderes Krahô juntamente com um indigenista da FUNAI procuraram a Embrapa, em Brasília, para tentar resgatar um milho ancestral que era cultivado pelo seu povo. O milho foi reintroduzido na comunidade e começaram grandes repercussões sobre o acontecimento, fazendo com que, em 1998, a FGV atribuisse ao povo Krahô o prêmio máximo do Programa Gestão Pública e Cidadania. A partir deste momento começaram a ser realizadas feiras de trocas de sementes com mais de 2 mil indígenas, fazendo com que, em 2003, a equipe técnica do Slow Food olhasse para o Brasil, talvez, pela primeira vez. A iniciativa dos Krahô com a Embrapa para a reintrodução do milho foi indicada ao Prêmio Slow Food para a Biodiversidade nesse mesmo ano. Foi a primeira vez que o Brasil foi indicado ao prêmio e saiu com o primeiro lugar (GENTILE, 2016).

(...)entre os fatores que favoreceram o ingresso do Slow Food no Brasil, o principal é representado pela circunstância histórico-política específica: as oportunidades abertas pelos programas e as políticas públicas iniciadas, ou fortalecidas, a partir do primeiro mandato do presidente Luiz Ignácio Lula da Silva e de seus ministros (especialmente o Ministro do MESA José Graziano da Silva). (GENTILE, 2016, p. 81)

A relação do Slow Food com o Brasil foi pioneira para o movimento, nunca na história da organização o contato com um novo país tinha sido feito através do governo, isso mais uma

vez se deu graças aos programas do governo Lula. A exemplo temos o programa Fome Zero, que incentivaram parcerias internacionais com o país, como o apoio da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação – FAO, a contribuição da UNESCO para estruturar a rede TALHER Educação Cidadã que incentivava a participação de setores sociais e públicos nas políticas do Fome Zero e o engajamento de artistas internacionais na causa, com a doação de bens para leilão e produção de músicas para a campanha (BRASIL, 2010).

Assim temos dentro do movimento pessoas extremamente motivadas politicamente que chegaram até o Slow Food através das políticas públicas de combate à fome e de discussões como a reforma agrária, como os interlocutores da pesquisa, e pessoas que chegaram através dos debates gastronômicos que andam em passos lentos até a soberania alimentar e ao desafio democrático que envolvem o alimento. Hoje em dia temos expressões mais fortes da gastronomia politizada como a ecogastronomia, entretanto o grupo do DF é composto por chefs de cozinha e donos de negócios no ramo alimentício que acreditam que a mera compra direta de produtos do Cerrado com os agricultores é a melhor estratégia política para transformações sociais.

Um exemplo prático das contradições dentro da comunidade foi a concessão, por 35 anos, do Complexo de Esporte Claudio Coutinho, a única escola de esportes pública do Plano Piloto, em 2021 para a empresa ArenaBsB. O projeto da empresa, que venceu o concurso de parceria público e privada do espaço em 2019, oferecia a criação de uma estrutura nova de lazer, esporte e gastronomia para a comunidade. Para a execução deste projeto o Ginásio Claudio Coutinho, tombado como patrimônio, foi demolido e o galpão de treinamento da equipe de ginástica artística foi esvaziado para a construção do Mané Mercado<sup>2</sup>.

Quando levei esta pauta para a comunidade do SF Cerrado ouvi de alguns membros que esporte não era a nossa área de atuação e que o empreendimento gastronômico era muito interessante por estar alinhado com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU, mesmo este tendo sido responsável pela expulsão da equipe de ginástica, composta em sua maioria por meninas crianças e adolescentes, e a demolição de um patrimônio público. As falas vieram principalmente das pessoas do movimento que são donas de restaurantes, alguns que naquela época já haviam fechado contrato com o Mané Mercado.

Até hoje, 5 anos depois do concurso, a execução do projeto em relação ao esporte e lazer não foi iniciada, a área de estacionamento antes pública do Estádio Mané Garrincha, Ginásio Nilson Nelson e Complexo Aquático agora é paga e com acesso facilitado ao Mercado,

---

<sup>2</sup> Complexo gastronômico inaugurado em 2022 com restaurantes, bares, cafés e adega de chefs renomados da capital. O mercado possui 21 estabelecimentos reunidos em 4 mil m<sup>2</sup> em uma das áreas mais nobres do centro de Brasília.

enquanto os estudantes da escola de esportes precisam acessar as piscinas subindo no gramado e estacionando o carro na terra da demolição.

Outro exemplo das disputas políticas dentro do próprio movimento foi em 2016 onde algumas comunidades locais passaram por um balanço: o golpe da presidenta Dilma Rousseff não era visto da mesma forma entre os integrantes. Este era justamente o ano que eu estava ingressando no movimento e o ano onde comecei a me interessar profundamente pela política brasileira, foi ali acompanhando o golpe e aprendendo sobre as políticas alimentares com o Slow Food que surgiu dentro de mim uma primeira aproximação com a esquerda do país.

O golpe de 2016 abalou a estrutura do movimento pois foi uma ruptura política enorme para a consolidação do Slow Food no Brasil e muitos membros passaram por silenciamentos como “esse espaço não é para discutir política”. A polarização de 2016 estava espelhada dentro das comunidades, retratando pessoas que eram claramente a favor do golpe e outras que já sentiam ali uma revolta e um retrocesso premeditado.

O certo medo e receio de discutir política, por parte do grupo como um todo, dentro do movimento foi um dos principais fatores que me fizeram não me associar formalmente ao SF, minhas participações sempre foram em eventos que a política tinha mais espaço, eventos em sua maioria organizados pela rede jovem. Por ser um grupo muito diverso o conflito de interesses muitas vezes se sobrepõe aos ideais teóricos e filosóficos do SF, esse problema não é específico de Brasília ou do Brasil, o movimento como um todo vive o dilema da “gourmetização” das lutas ambientais baseadas em formas de mercado e comércio. Pelo contrário, é principalmente na América Latina que a ausência de política, dentro do movimento, se torna um problema, ainda que tímida.

Foi apenas com a posse de Jair Bolsonaro, ex presidente do Brasil (2019 – 2022), que o movimento entrou novamente em um consenso: somos um movimento político, com muitas ressalvas já que a conjuntura do Brasil nos forçava a construir alianças antes não possíveis. Essa reviravolta se deu logo na primeira semana de posse do governo Bolsonaro onde ele tentou extinguir o CONSEA, e o Slow Food junto com outras organizações e restaurantes locais puxou o Banquetaço (um evento nacional que protestava contra o fim do CONSEA servindo um almoço gratuito feito com alimentos orgânicos) na Rodoviária do Plano Piloto.

**Figura 2:** Banquetaço.

**Figura 3:** Grupo que organizou o Banquetaço



Fonte: mídia ninja



Fonte: mídia ninja

Organizar o banquete com o movimento foi minha primeira atividade grande na comunidade, me apresentei à cozinha de um dos integrantes que tem um restaurante na asa norte e fiquei horas lavando e descascando batatas enquanto as outras pessoas faziam atividades de maiores responsabilidades. Saímos de lá em direção a rodoviária do plano piloto e encontrei com a Samanta, a Mauritia e o Solanum que também contribuíram com doação de alimentos e ajudas na cozinha. Servimos pratos de comida orgânica de graça das 12h às 14h, foram cerca de mil pratos, todos servidos com descartáveis biodegradáveis de casca de mandioca.

**Figura 4:** Eu servindo comida no Banquete

Fonte: Mídia Ninja

**Figura 5:** Prato de comida orgânica do Banquete

Fonte: Mídia Ninja

O movimento Slow Food é dividido em comunidades locais que têm como finalidade uma aproximação cultural, ambiental, geográfica e alimentar. O Slow Food acredita que pequenas redes de contato, próximas como um trabalho de base, trazendo o debate para o alimento bom, justo e limpo conseguimos atingir uma mudança global, sempre com a consciência de que esse processo é lento, não porque o movimento não tem pressa para revolução, ela é urgente, mas muito mais pela compreensão de que o debate da alimentação

política envolve muitas questões complexas dentro de um sociedade, principalmente quando vai contra o modo de produção capitalista.

A comunidade Slow Food Cerrado é composta por moradores do Distrito Federal e entorno e o principal objetivo e foco desta comunidade é criar guardiões do Cerrado que preservam nossa cultura alimentar, biodiversidade, águas, povos tradicionais, fauna e flora através da inserção do Cerrado na vida cotidiana, no prato. Participam desta comunidade agricultores familiares, cozinheiros, pesquisadores, professores, nutricionistas, antropólogos e estudantes. Além desta comunidade tínhamos mais duas no DF que não estão ativas e se articulando umas com as outras que é: Comunidade Produtores de Raízes do Assentamento Pequeno Willian e Comunidade Produtores de Hortaliças do Assentamento Chapadinha.

Atualmente não faço mais parte do SF Cerrado, mas alguns dos meus interlocutores continuam ativos e participando dos eventos e reuniões da comunidade, inclusive de eventos internacionais. O movimento foi de extrema importância para os agricultores que trabalham com nativas do cerrado, pois foi através dele que elas estabeleceram relações com chefs de cozinha, restaurantes, pesquisadores e professoras da UnB, que contribuem imensamente com o trabalho delas. Foi através do movimento que conheci as interlocutoras e estabeleci um vínculo que certamente vai continuar vivo mesmo após minha saída da comunidade e o término desta pesquisa, sou grata aos encontros que o Slow Food Cerrado me proporcionou.

### **1.3 O encontro com meus interlocutores:**

A Mauritia e o Solanum foram os primeiros interlocutores que conheci, ali quando era adolescente ainda. Minha aproximação com eles começou na Disco Xepa<sup>3</sup>, evento organizado pelo Slow Food, de 2016 realizada na CEASA DF, no evento eles serviram um café da manhã com nativas do cerrado, provei um chocolate quente com farinha de jatobá naquele dia e conversei com a Mauritia sobre os ingredientes que ele utilizava para deixar com a consistência mais grossa mesmo sendo feito com leites vegetais.

Depois deste evento nos encontramos em outros e nas reuniões do Slow Food, a mais marcante para mim foi a reunião de organização da colheita do cajuzinho do cerrado na

---

<sup>3</sup> “A Disco Xepa foi organizada, pela primeira vez, cinco anos atrás em Berlim, Alemanha, com o nome de Schnippeldisko, uma ação de protesto contra o desperdício alimentar, que deu de comer a 8.000 pessoas. Em todo o sistema alimentar há uma quantidade impressionante de alimentos, perfeitamente comestíveis, que acabam sendo desperdiçados; verduras que ficam nos campos, alimentos que acabam sendo jogados fora nos supermercados ou pelos consumidores que não comem tudo aquilo que compram. A Disco Xepa quer chamar a atenção para esse problema global, mostrando que todos esses “desperdícios” são perfeitamente comestíveis, sendo necessário apenas um pequeno esforço.” (SLOW FOOD)

propriedade do dois em setembro de 2018. Neste dia ganhei da Mauritia algumas sementes de cajuzinho para plantar em casa, infelizmente elas não progrediram, o que nos rendeu mais conversas em outros encontros. As reuniões sempre aconteciam no final da Asa Norte, um local difícil para chegar até para mim que moro em Brasília, este fato me deixou intrigada com a dinâmica e o deslocamento que o casal tinha que realizar para estarem presentes nos encontros. Começamos então a conversar sobre o local onde moram, a distância e as dificuldades de locomoção.



Tomates reaproveitados - fonte: Slow Food Cerrado



**Figura 7:** Papel artesanal de fibra de abacaxi  
Fonte: Slow Food Cerrado



**Figura 8:** Chefs de cozinha na Disco Xepa  
Fonte: Slow Food Cerrado

Meu contato com eles continuou acontecendo aos sábados na feira, assim conheci a Anacardium, também integrante do Slow Food. Minha aproximação com a Anacardium se deu em 2019 quando participei do projeto de extensão Ciências Sociais nas Escolas no ICS da UnB. Juntamos grupos de estudantes da licenciatura em sociais que estavam interessados em propor oficinas pedagógicas para o Encontro Nacional para o Ensino da Sociologia na Educação Básica (ENESEB) em Florianópolis. O grupo que fiz parte organizou uma oficina sobre o ensino de sociologia e alimentação, discutimos sobre a importância da disciplina nas escolas para refletir as escalas de produção alimentar e o impacto ambiental da indústria alimentícia.

Para a oficina pedagógica fizemos uma degustação sensorial com frutos do cerrado e construímos um jogo da memória associando a foto da fruta com o nome. Eu e o meu grupo fomos até a CEASA comprar frutos locais e nos dirigimos diretamente para a banca da Anacardium para comprar mesocarpio de baru. Ali explicamos para ela nossa oficina, ao final da compra ela nos pediu para voltar lá e contar como foi a experiência em Florianópolis. Fui até a CEASA quando retornei da viagem e compartilhei com ela os resultados, assim nos aproximamos.

**Figura 9:** Oficina de degustação



Fonte: Wanessa Landim

**Figura 10:** Jogo da memória do cerrado



Fonte: Wanessa Landim

Caryocar eu conheci durante a pandemia, em setembro de 2021, quando eu e a Samanta organizamos o festival do cerrado, foram duas semanas de atividades online e presenciais sobre o bioma. Sua banca, de pães artesanais, na CEASA fica ao lado da banca da Anacardium e conforme íamos conversando com ela sobre o festival e o movimento Slow Food, Caryocar se aproximava dos assuntos.

No final de 2023 entrevistei o Caryocar e a Anacardium para um trabalho final de disciplina do curso de antropologia, foi assim que meus laços com ele se estreitaram. O lugar que Caryocar ocupa nesta pesquisa é fundamental para o meu desenvolvimento pessoal enquanto antropóloga, antes de trabalhar na CEASA ele era livreiro, principalmente de livros acadêmicos. É um interlocutor que me questiona sobre minha pesquisa e minha faculdade, conhece e estuda os clássicos da sociologia, antropologia e filosofia, extremamente politizado e engajado politicamente. Poder ouvir e compreender a feira através das análises que Caryocar faz, inclusive sobre os outros interlocutores, me permite um outro contato com o meu campo de pesquisa.

Os demais interlocutores da pesquisa foram entrando no trabalho com o decorrer do meu campo na CEASA, alguns eu pude acompanhar a rotina de trabalho mais de perto e conversar mais sobre as dificuldades da comercialização no MAF. Outros participaram da

pesquisa através da entrevista semiestruturada, fazendo com o que o nosso contato fosse breve e objetivo, as conversas duraram de 5 a 30 minutos dependendo do produtor.

## **Capítulo 2. A cidade, a feira e os agricultores.**

### **2.1 Brasília e a sua relação com a agricultura e o campo**

O sertão se tornou algo exclusivo no imaginário social para o interior do Nordeste e a Caatinga, porém Quintela (2010) diz que “a desapareção do termo sertão como a imagem com a qual se identificava o Estado de Goiás foi diretamente proporcional à consolidação do termo cerrado como um dos símbolos estaduais.” Para o autor, Goiás se livrou do sertão à medida em que se tornou favorável para o Brasil Central, principalmente com a construção de Brasília, uma desassociação com a imagem sertaneja. Este subcapítulo se debruça sobre as distâncias e proximidades da capital moderna com o sertanejo e o rural.

A concepção de Brasília foi um marco enorme para a expansão da fronteira agrícola no Brasil, junto com a criação de estradas, conhecida como rodoviarismo durante o governo JK, que possibilitou a conexão do Centro-Oeste com o Sul e o Sudeste e o escoamento e exportação de grãos. A agricultura sempre esteve presente nos planos para a mudança da capital para o interior do Brasil, já que aqui havia muitas terras “desocupadas”<sup>4</sup>.

É relevante destacar a importante participação dos povos indígenas do Centro Oeste nas explorações para o Brasil Central. De acordo com a Carta do Estado de Goyaz, organizada em 1902, a região era “infestada por índios”. Estes demarcaram caminhos pela mata nativa, para estabelecer comunicações entre outros grupos étnicos da região, que foram utilizados pelos sertanistas posteriormente. Os povos indígenas possuem vasto conhecimento em orientação através do sol, localização espacial, diferenciação de plantas e memória visual, qualidades excepcionais para criação de “mapas” dos territórios (AZEVEDO, 1902). Muitos dos produtos comercializados pelos interlocutores têm a sua extração e utilização com origem nos conhecimentos indígenas, como a pamonha, o baru, a tapioca e a araruta.

A partir dos anos 70 a área começa a ser ocupada por grandes produtores de grãos vindos do sul do país, devido ao baixo custo das terras no Centro Oeste, com o incentivo do governo da época com políticas públicas e também com a criação da EMBRAPA em 1973. A maior dificuldade encontrada pelos produtores e cientistas da época era a correção do solo cerratense e a “recuperação” da fertilidade, já que os grãos trazidos do Sul não suportavam o clima seco e a terra com altos índices de ferro e alumínio. A expansão da nova fronteira agrícola

---

<sup>4</sup> Por terras desocupadas entende-se terras não exploradas para fins lucrativos, já que esta região era habitada por inúmeros povos indígenas do grupo linguístico macro-jê, como os acroás, os xacriabás, os xavantes, os caiapós e os javaés, e também por sertanejos e seus familiares.

também contou com o auxílio do Japão através de um programa de financiamentos para produtores experientes e que possuíam áreas capazes de introduzir a mecanização da agricultura no Brasil.

Vemos o reflexo deste acontecimento até hoje, não só em Brasília, mas na região Centro Oeste como um todo. O 5º Levantamento da Safra 2021/2022 mostrou que as plantações de soja ocupavam 166,8 mil hectares do Distrito Federal, já o milho ocupou 16,1 mil hectares (CONAB, 2022), grãos que em sua maioria são cultivados com sementes transgênicas e agrotóxico. As duas áreas de plantação de milho e soja somadas correspondem a 43,40% das terras em área rural do DF.

De acordo com o pesquisador da EMBRAPA, Anderson Sevilha, o processo de desenvolvimento rural no Centro Oeste foi excludente e perverso com os pequenos agricultores e extrativistas da região (SENADO, 2020). O governo, diante dos conflitos, instituiu projetos, junto ao INCRA, de colonização para assentar as famílias agricultoras da região. Entretanto, muitos não obtiveram sucesso pois não foram inseridos de forma adequada ao sistema produtivo do Distrito Federal, dificultando a permanência de muitas famílias na capital, este é um dos motivos pelo qual os alimentos vendidos no DF percorrem em média 600km para chegar na cidade.

A ocupação das áreas rurais dentro do Distrito Federal não ocorre em sua maioria por famílias e/ou trabalhadores rurais, este fato ocorre por uma série de fatores que envolveram o plano de habitação durante a construção de Brasília. Segundo o Plano Diretor de Ordenamento Territorial do Distrito Federal- PDOT (2009), a concepção de Lúcio Costa para a criação da nova capital previa que somente após o Plano Piloto (primeiro “bairro”) atingir 500 mil habitantes começaria a implementação de novas regiões administrativas (RA). Entretanto, mesmo antes de Brasília ser inaugurada as demais RAs já estavam surgindo para abrigar os operários da construção e suas famílias.

Foi então instaurado na capital o monopólio público de distribuição de terras para sanar os problemas habitacionais, porém as terras distribuídas para a população eram em espaços urbanos que respeitassem a distância necessária para a preservação dos mananciais do Lago Paranoá. Na década de 80, a política habitacional compartilhada entre o governo federal e o governo do Distrito Federal (GDF), sofreu uma mudança drástica, o Banco Nacional da Habitação (BNH) retirou os investimentos das políticas habitacionais do DF, fazendo com que o governo distrital assumisse a oferta de moradias com recursos próprios (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL - SEDUMA, 2009).

Sem suportar a demanda da população por moradia, o governo, na década de 90, precisou reformular o que seria considerado espaço urbano do Distrito Federal, incluindo nos

planos de habitação lotes e áreas semi urbanizadas, que seriam entregues à população de baixa renda. Os imóveis que eram do Estado localizados no Plano Piloto foram vendidos para a classe média e alta, entretanto a quantidade de habitações não foi suficiente para abrigar estas duas classes.

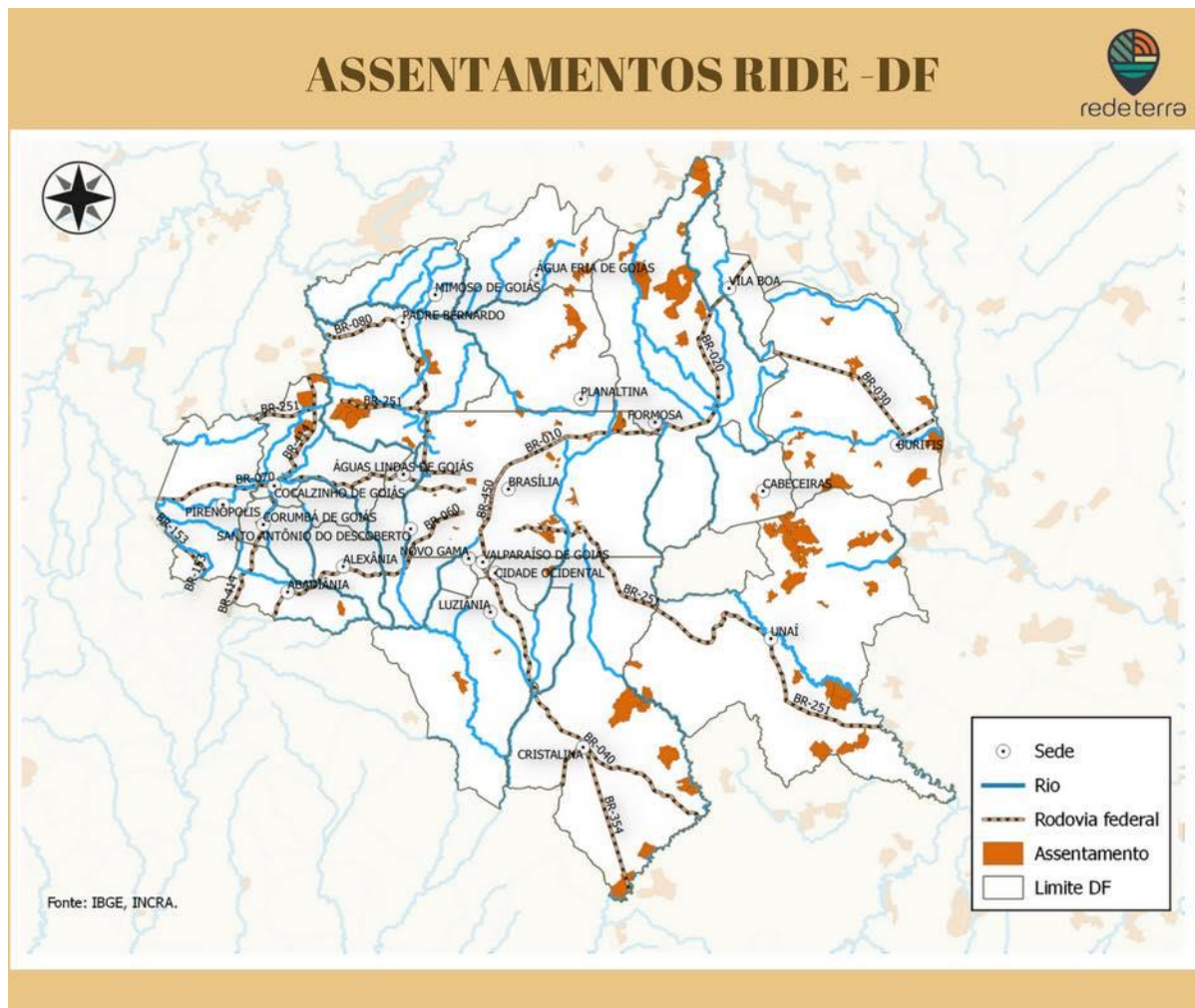
Surgem então as RAs Águas Claras e Sudoeste, as habitações nestes dois locais só poderiam ser adquiridas através de empréstimos bancários com juros altos. Neste cenário a iniciativa privada entra com a venda de terrenos para a classe média que não conseguiu morar no Plano Piloto e nas recém-inauguradas RAs citadas acima.

Os primeiros lotes em área rural do Distrito Federal foram vendidos através da iniciativa privada, dentre as vantagens em se adquirir um lote rural naquela época estavam: custos mais baixos, liberdade no tempo necessário para construir a moradia (já que não dependiam de financiamentos), acesso relativamente fácil ao Plano Piloto e valor cultural (área de lazer, privacidade e residências unifamiliares). Dessa forma o espaço rural do Distrito Federal foi ocupado desde o início pela classe média que não tinha intenções de trabalhar com o ramo agrícola (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL - SEDUMA, 2009).

Ainda de acordo com o PDOT, das 33 áreas rurais remanescentes no Distrito Federal, 12 ainda mantém as características rurais, as demais (21) se transformaram em condomínios fechados, se agruparam aos bairros urbanos vizinhos ou são lotes residenciais unifamiliares sem características rurais. O programa de abastecimento hortifrutigranjeiro, elaborado com a construção de Brasília, previa a implementação de granjas modelo que “seriam centros de pesquisa e produção, responsáveis por intermediar os produtores rurais e os pontos de venda, espalhados por todo o Distrito Federal”. Das seis granjas, somente uma continua funcionando como centro de pesquisa e exposição pecuária, as demais possuem apenas valor arquitetônico, cultural e artístico.

Sem espaço na capital para a produção agrícola muitos agricultores, que fizeram êxodo rural para buscar trabalho em Brasília, retornam para as áreas rurais do entorno, principalmente na década de 90 quando as RA's mais periféricas sofreram com o alto índice de desemprego. Associada a dificuldade de vida na cidade, a redemocratização do país mudou o cenário político facilitando a reforma agrária. Dessa forma muitos trabalhadores se envolveram na luta pela terra com o Movimento dos Trabalhadores Sem Terra (MST) ocupando áreas improdutivas das RIDES do Distrito Federal. A mobilização política deste grupo e o aumento de terras ocupadas culminaram na criação, somente em 1997, da Superintendência Regional do Distrito Federal e Entorno SR (28) do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) (OLIVEIRA; PEREIRA, 2012).

**Figura 11:** Mapa dos assentamentos na RIDE-DF



Fonte: Rede Terra

A RIDE DF tem 133 Assentamentos da Reforma Agrária que ocupam 4,83% da área total da região e possuem cerca de 15 mil famílias assentadas. Os dois municípios mineiros, Unai e Buritis, possuem o maior número de assentamentos da região, 22 e 26 respectivamente. Brasília tem 27 assentamentos com produção e comercialização focadas em legumes e frutas. Padre Bernardo está em quinto lugar com 9 assentamentos com 629 famílias. Estas famílias desempenham um papel fundamental no desenvolvimento econômico e no abastecimento de alimentos do DF (CLDF, 2014).

## 2.2 A CEASA

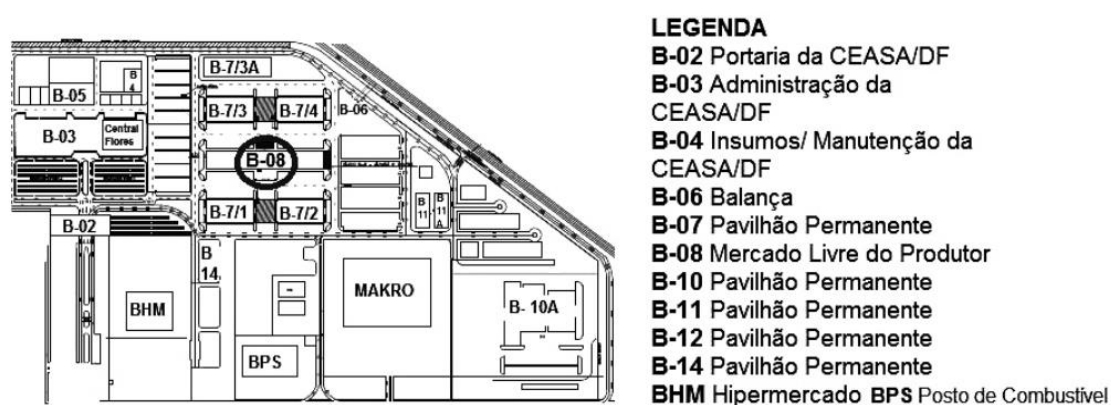
A CEASA (Centrais de Abastecimento S/A) é onde se encontra a feira estudada, o local de trabalho dos comerciantes que atendem os consumidores finais, pois a central tem um foco

muito grande de venda em atacado para supermercados da cidade como será explicado adiante, o que de início limita o âmbito de participação dos pequenos produtores e produtores locais trazendo desafios particulares no trabalho destas pessoas.

É um espaço diferente fisicamente das feiras mais comuns do Brasil, que acontecem na rua, mas com uma organização social bastante semelhante. Lá podemos encontrar diversos produtores que oferecem, todo sábado, à população: hortaliças, frutas, verduras, legumes, cafés, carnes de porco e galinha, camarão, lagosta, doces, arranjos florais, conservas típicas coreanas, tofu orgânico, raízes, brotos, queijos, leite fresco, pães artesanais, uma variedade imensa de feijões, temperos, mudas de plantas, remédios caseiros, grãos, farinhas e castanhas. Diferente das feiras retratadas por Palmeira (2014) a CEASA atinge principalmente os consumidores de grandes centros urbanos.

A Central de Abastecimento do Distrito Federal é uma empresa de economia mista <sup>5</sup> do complexo administrativo do GDF criada em outubro de 1972 (CEASA, 2019). A CEASA-DF conta com uma área de 615.592,52 m<sup>2</sup>, localizada no Setor de Abastecimento Sul, dividida em: 08 pavilhões permanentes para empresas atacadistas, 01 pavilhão não permanente destinado a atacadistas de produção local de alimentos, 01 pavilhão permanente para produtos agropecuários, 01 frigorífico arrendado para uma empresa privada, 01 pavilhão para serviços de apoio (bancos, lotérica e salas administrativas), 01 posto de combustível, 01 hipermercado atacadista também arrendado para empresa privada (Makro), 01 balança de caminhão e 01 silo.

**Figura 12:** Mapa da CEASA DF



Fonte: Carta de Serviços ao Usuário da CEASA

O objetivo da CEASA é “incrementar a produtividade no setor de distribuição de produtos hortigranjeiros, empregando novas tecnologias nos processos de reunião,

<sup>5</sup> Uma empresa de economia mista é uma entidade empresarial que combina capital público e privado, com o Estado tendo o controle majoritário.

manipulação, comercialização e comunicação, beneficiando produtores, distribuidores e consumidores”. Este espaço tem como missão promover políticas de abastecimento, garantir a segurança alimentar e nutricional do Distrito Federal e Entorno, de maneira inclusiva e transparente. Além disso, as centrais possuem um papel de centralizadoras e distribuidoras da produção hortigranjeira da região que se encontra e do Brasil (CEASA, 2019).

De acordo com Cunha (2006), o papel das CEASAS no Brasil e a orientação de suas ações não são claras o suficiente quando se analisa as normas e teorias que fundaram as centrais. Uma das dimensões relevantes na criação das Centrais de Abastecimento, para o autor, é a sua capacidade de articulação com a rede de todo o sistema alimentar, para reforçar esta dimensão o estado deveria estimular a interação das Ceasas com órgãos de pesquisa, ONGs, universidades e com as políticas públicas de abastecimento e segurança alimentar. Fazendo com que as centrais ampliem suas funções e objetivos para a execução das políticas públicas em saúde, educação e segurança alimentar, e não somente cumprir o papel de reguladora de mercado e distribuidora de alimentos.

A CEASA DF participa de políticas sociais através do Plano Distrital de Segurança Alimentar e Nutricional (PDSAN)<sup>6</sup>, com iniciativas como o Banco de Alimentos, o Programa De Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa de Aquisição da Produção da Agricultura do Distrito Federal (PAPA), além do Programa Desperdício Zero (PDZ), do Programa De Doação de Simultânea (PDS) e do Programa de Alimentação Escolar (PAE). Foi através do PDZ que o Slow Food conseguiu a doação de alimentos para a realização das Disco Xepas e Banquetaço, os varejistas e atacadistas da CEASA doam para o banco aqueles alimentos que estão fora do padrão de venda, mas ainda estão em ótimas condições para serem consumidos, o programa então distribui estes alimentos para instituições (CEASA, 2019).

Entretanto, quanto ao quesito de distribuição de alimentos locais e fortalecimento dos trabalhadores rurais do Distrito Federal e RIDE, a CEASA DF ainda tem um caminho a percorrer. Apesar de muito expressivo o movimento durante os sábados no varejão e no mercado da agricultura familiar, onde se concentram os produtores locais, a pesquisa de Cunha e Belik (2012) aponta que 64,5% dos produtos da CEASA DF vêm dos dez principais municípios ofertantes de alimentos para o Brasil. Dentre os dez, quatro são do estado de São Paulo, dois da Bahia, um de Pernambuco, um do Espírito Santo, um de Minas Gerais e apenas um do estado de Goiás, em Cristalina, cidade parte da RIDE.

---

<sup>6</sup> O PDSAN é um documento desenvolvido pela Secretaria de Desenvolvimento Social do Governo do Distrito Federal (GDF), é o principal instrumento de planejamento, gestão e execução das ações de segurança alimentar e nutricional. No documento estão expressas ações e metas para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O último plano feito pelo governo foi o III PDSAN com vigência de dois anos 2022-2023. Atualmente não existe um plano vigente.

Ainda sobre a pesquisa, a distância média ponderada que os alimentos percorrem para chegar até a central de Brasília é de 654,5km. Apenas 13% dos produtos comercializados percorrem uma distância de até 100 km da central. Dessa forma a centralização de produtos locais é considerada fraca, enquanto a de produtos regionais está classificada como moderada, fazendo com que a importação seja predominante (CUNHA; BELIK, 2012).

Pesquisa realizada pela própria Central do Distrito Federal, em 2019, apontou que 25% dos produtos comercializados na empresa são de origem local (AGÊNCIA BRASÍLIA, 2019). Entretanto os dados geográficos dos fornecimentos e distribuições das CEASAS encaram uma grande limitação visto que muitas vezes no Brasil a documentação exigida (como notas fiscais e romaneios de entrada) só constam o último destino da carga e não a sua origem (CUNHA; BELIK, 2012).

As tomadas de decisão na CEASA são feitas através de assembleia geral seguindo o estatuto social da central, o arquivo mais recente do estatuto disponível no site oficial é de 2018. As assembleias gerais são compostas por membros do conselho de administração, conselho fiscal e acionistas. Atribuições conferidas aos membros da assembleia geral:

Art. 6º A Assembleia Geral, Órgão máximo da Sociedade, composta de Acionistas da Sociedade com direito a voto, convocada e instalada de acordo com a Lei e este Estatuto, tem poderes para decidir sobre os negócios relativos à finalidade e ao objeto da Sociedade e tomar as resoluções que julgar convenientes a sua defesa e desenvolvimento, competindo-lhe, privativamente, além de outras atribuições conferidas pelo presente Estatuto ou por Lei:

- I. Aprovar a correção da expressão monetária do capital social;
- II. Avaliar os bens com que o acionista concorre para a formação do capital social;
- III. Alterar o estatuto social;
- IV. Aprovar as demonstrações financeiras da destinação do resultado do exercício e da distribuição de dividendos;
- V. Eleger e destituir, a qualquer tempo, os membros do Conselho de Administração e do Conselho Fiscal e seus suplentes;
- VI. Fixar a remuneração do Presidente, Vice Presidente, Diretores e do Conselhos de Administração e Fiscal;
- VII. Aprovar a alienação dos bens imóveis diretamente vinculados à prestação de serviços e à constituição de ônus reais sobre eles e a permuta de ações ou outros valores mobiliários;
- VIII. Aprovar a alienação, no todo ou em parte, de ações do capital social da empresa; e

IX. Autorizar a transformação, fusão, incorporação, cisão, dissolução e liquidação da empresa, devendo eleger e destituir, a qualquer tempo, os liquidantes, julgando-lhes as contas. (CEASA, 2019)

O conselho fiscal é composto por três servidores do GDF. Já o conselho administrativo é formado com os seguintes membros: “Secretário de Estado de Agricultura e Desenvolvimento Rural do Distrito Federal - Presidente do Conselho; 1 (um) representante da Associação de Empresários da CEASA/DF – ASSUCENA, indicado pela entidade; 1 (um) representante da Associação dos Produtores Rurais do Distrito Federal - ASPHOR, indicado pela entidade; 1 (um) representante da Associação dos Funcionários da CEASA/DF – ASFUC, empregado efetivo, indicado pela entidade; e 3 (três) representantes de notória capacidade profissional e reconhecida idoneidade moral, eleitos pela Assembleia Geral (CEASA, 2019). As informações da página “quem é quem” do site da CEASA foram atualizadas em 2024 e lá não consta o nome dos três representantes indicados pela assembleia, somente dos demais membros.

Apesar de ser vedada a eleição e indicação de conselheiro fiscal ou de administrador que “nos últimos três anos, tenham firmado contrato ou parceria como fornecedor ou comprador, demandante ou ofertante, de bens ou serviços de qualquer natureza com o ente público controlador ou com a própria empresa estatal” para não gerar conflitos de interesse. Entretanto este conflito acontece visto que os donos das empresas fornecedoras de FVL podem participar da assembleia enquanto acionistas e podem eleger, dentro da ASPHOR, o representante dos produtores rurais dentro do conselho de administração. Conferindo a este grupo uma dupla chance de serem representados em assembleia, aumentando o seu poder político e consequentemente econômico.

Os interlocutores da pesquisa ocupam espaços diferentes da CEASA. Mauritia e Solanum no Pavilhão da Pedra (Mercado Livre do Produtor B-08), apesar de serem também agricultores familiares. Um tempo atrás eles dois serviam o café da manhã ao lado do MAF, um espaço da EMATER, que tinha uma pia, bancada grande de mármore e um espaço muito mais amplo para abrir mesas e cadeiras para as pessoas comerem. Quando a presidência da CEASA mudou, a EMATER deixou de ocupar aquele espaço então Mauritia e Solanum tiveram que mudar seu ponto de venda para o Pavilhão da Pedra, onde hoje funciona o Café Cultural do Cerrado.

O Pavilhão da Pedra é conhecido também como o Varejão da CEASA, que acontece sempre aos sábados das 4:30 às 15h, entretanto após meio dia quase não se encontra mais uma variedade de produtos. Durante a semana o pavilhão é ocupado para vendas de frutas, legumes

e verduras (FLV) em atacado, principalmente para supermercados e restaurantes. Em 2019 a Pedra tinha 198 bancas de varejistas, também fazem parte deste pavilhão lojas comerciais como: lanchonetes, pastelarias, empório de grãos e temperos, casa de embalagens, queijaria e jalecos, aventais e roupas de trabalho para feirantes. Assim como nos casos descritos por Palmeira (2014) estas lojas não são classificadas como feira, pois os produtos têm preço tabelado, não é possível a negociação do valor.

**Figura 13:** Pavilhão da Pedra no sábado de varejo



Fonte: Agência Brasília

A Pedra é um lugar extremamente movimentado e dinâmico, em alguns sábados é até difícil andar por lá sem esbarrar em pessoas ou carrinhos de compras. Divido esse pavilhão em três partes, o canto da extrema esquerda (1), embaixo do mezanino da administração é um espaço mais vazio, as bancas não são amontoadas e algumas estão desocupadas. Nessa parte também ficam outros cafés da manhã com tapioca e bolo, além do Café Cultural do Cerrado.

A parte do meio (2), a mais agitada, é onde ficam as lanchonetes e um amontoado de pessoas comendo e comprando alimentos. O cheiro quase sempre é de fritura das lanchonetes, com a presença de abelhas rondando os bagaços de cana caídos no chão da fabricação de caldo de cana. Também se concentra no meio a maioria dos produtores livres, principalmente de folhagens.

Do lado extremo direito do pavilhão da pedra (3) ficam hortifrutis atacadistas que aos sábados oferecem os produtos no varejo, a dinâmica lá é muito semelhante à dos hipermercados. A empresa geralmente tem um conjunto de bancas e dispõe elas todas viradas para dentro criando uma espécie de “mercadinho fechado”, os produtos são vendidos por kg e a pesagem é feita na balança no caixa. Neste espaço não existe muita negociação entre o “feirante” e os consumidores, a facilidade é encontrar quase todos os produtos da feira em um espaço só, pagando tudo de uma vez. A delimitação dos espaços não é uma regra, algumas bancas de alimentação ficam no meio do pavilhão, assim como algumas empresas de atacado também ocupam outros espaços sem ser o lado extremo direito, mas são exceções.

Diferentemente do descrito por Palmeira (2014) a feira na CEASA é referida como um todo, apesar dos espaços delimitados tanto os comerciantes quanto os compradores utilizam outras bancas, a noção espacial da localização (extrema esquerda, extrema direita, virado para o outro lado...) e principalmente as lojas como ponto de referência para indicar onde encontrar um produto. Outra diferença é a quantidade de mulheres presentes na feira, compradoras e comerciantes, dificilmente se encontra um homem desacompanhado de uma mulher, mas encontra com mais frequência mulheres sozinhas. Quando acompanhadas do marido, as comerciantes cuidam de todas as funções, atender os clientes, separar produtos, explicar como são feitos, pagamento e troco.

Já os agricultores Anacardium e Caryocar trabalham no Pavilhão da Agricultura Familiar (MAF), assim como os outros 17 produtores entrevistados. Muitos agricultores desistiram da comercialização neste espaço no começo porque o movimento era extremamente baixo, quase não tinha retorno, entretanto este grupo acreditava que permanecer naquele local traria bons frutos no futuro, acreditaram na proposta de implementação do mercado e atuaram diretamente na divulgação do espaço. O MAF não está representado na figura pois está é anterior à criação do MAF, sua localização é ao lado direito do pavilhão B14 e acima do BPS. O Mercado da Agricultura Familiar é um espaço menor do que os outros pavilhões da CEASA, o movimento também é consideravelmente menor, o que faz o ambiente ser muitas vezes silencioso e tranquilo, permitindo que as pessoas conversem melhor com os produtores.

**Figura 14:** Mercado da Agricultura Familiar

Fonte: Agência Brasília

Os dias que fico pesquisando no MAF são marcados por longas conversas com os agricultores e as pessoas que passam pela feira, por ser uma área mais aberta geralmente é mais frio também, o que combina com a calma do espaço. Para aliviar o frio das manhãs, os agricultores se juntam para levar café e chá para tomarem ao longo do dia. Inaugurado em abril de 2015, o mercado movimentava aproximadamente R\$ 160 mil por mês (EMATER-DF, 2017). O espaço ocupado pelo MAF estava ocioso, assim a EMATER DF “adotou” o pavilhão para a criação da agricultura familiar, um projeto tardio comparada à data de inauguração da CEASA, 1972.

Para um produtor rural poder vender seus produtos no MAF ele precisa estar cadastrado no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) e também fazer parte de uma associação de produtores. A associação precisa ter CNPJ e estar cadastrada na CEASA, cada associação possui um número de estandes que podem ser disponibilizados para os seus associados. O registro dos produtores e os critérios para ingresso nas associações é de responsabilidade desta, a taxa paga para a CEASA é mensal e dividida entre os associados de um mesmo grupo. No caso do Caryocar, que divide as taxas com a Anacardium e outros

produtores, o valor mensal é de R\$100 para cada, como só trabalham aos sábados a conta que fazem é de R\$25 para cada sábado trabalhado.

Ao todo o MAF tem 60 bancas divididas em 4 setores diferentes: orgânicos, agroecologia, plantas ornamentais e agroindustriais. Nem todas as bancas estão ocupadas e alguns produtores possuem mais de uma banca. A divisão neste espaço é bem delimitada, cada setor pertence a uma associação diferente e todos os associados devem ficar no mesmo corredor da feira, as exceções são muito poucas.

Produtos agroindustriais referem-se aos alimentos que passaram por algum tipo de processamento ou industrialização, no caso dos agricultores do setor de agroindustriais são apenas minimamente processados como: farinhas, castanhas, polpas de fruta, rapadura, conservas, escalda pés com ervas e sal grosso, pães, queijo, coalhada e chá mate. Eles também comercializam produtos *in natura* como quiabo, cebola, abóbora, feijão, mandioca, jiló e banana.

O setor de plantas ornamentais é destinado aos produtores de plantas que são utilizadas para decoração como flores, folhagens (samambaias), arbustos, cactos e suculentas. No setor dos orgânicos só é permitida a comercialização de produtores que tenham o selo de orgânico reconhecido pelo MAPA. Para um alimento ser orgânico precisa ser produzido sem o uso de agrotóxicos, fertilizantes sintéticos, organismos geneticamente modificados (OGMs) e outros produtos químicos. Já o setor de agroecológicos dispõe dos produtos que são produzidos com base nos princípios da agroecologia:

Visa ao desenvolvimento das relações entre capacidade produtiva, equilíbrio ecológico, eficiência econômica, equidade social e uso e conservação da biodiversidade e dos demais bens naturais, por meio da articulação entre conhecimento técnico-científico, práticas sociais diversas e saberes e culturas populares e tradicionais. (DISTRITO FEDERAL, 2017)

Tem também o Mercado Orgânico (pavilhão B14) que fica ao lado do MAF, é importante diferenciar este do setor de orgânicos da agricultura familiar. Este mercado foi construído a partir de um grupo de pequenos produtores em 2000, a comercialização começou em barracas no estacionamento da CEASA, o grupo formou então a associação e adotaram a marca Mercado Orgânico. Em 2009 o mercado virou uma cooperativa que conta com mais de 20 produtores de orgânicos e ocupou o galpão da central que está até hoje (NEGRÃO, 2019).

O Mercado Orgânico é mencionado pelos agricultores familiares como um espaço de lógicas mercadológicas e de produção diferentes do MAF, o mercado está associado a um dos problemas enfrentados pelos agricultores familiares que será discutido mais à frente. No galpão

os produtos ficam dispostos em bancas, prateleiras, freezer e geladeira expositora, os produtores não comercializam no local, todos os produtos são cobrados nos caixas que são semelhantes aos de mercado, com esteiras e operadoras de caixa.

Além da comercialização no espaço físico da CEASA o mercado também vende seus produtos através do site com sistema de entrega, acima de R\$180 reais em compras o frete é grátis, mas não para todas as regiões de Brasília. A compra em atacado também é possível. Um dos objetivos do Mercado Orgânico é se inserir de forma competitiva no mercado de orgânicos do Distrito Federal, bem como expandir a sua venda para outras localidades. Uma outra diferença na lógica de produção é o fato de o Mercado Orgânico fazer compras de produtores de fora da cooperativa para atender às demandas dos clientes (NEGRÃO, 2019).

Os espaços onde acontecem as duas feiras são diferentes não só em sua estrutura, mas também nos recursos que facilitam o comércio e o trabalho. No MAF o estacionamento para clientes é pequeno enquanto ao lado da Pedra possui um bem grande. O acesso dos agricultores familiares para descarregar seus produtos também é impactado pela disposição do pavilhão que só tem acesso à rua de um lado, do outro lado fica o prédio da EMATER com salas, auditórios e dormitórios que aumentam a distância até a rua, enquanto na Pedra os dois lados do pavilhão têm acesso direto aos locais para parar o carro e descarregar.

No MAF os banheiros ficam dentro do pavilhão enquanto na Pedra é preciso atravessar a rua para acessar os banheiros, entretanto estes são muito melhor cuidados do que os da agricultura familiar, todas às vezes que precisei ir até lá encontrei no banheiro feminino uma funcionária da limpeza cuidando do espaço. Na agricultura familiar os próprios agricultores que contrataram, por um tempo, a filha de uma agricultora para cuidar da limpeza dos banheiros, pois ela precisava de renda extra para pagar a faculdade. Um agricultor relatou que esta moça chegou a sofrer discriminação por causa do seu trabalho na limpeza, hoje ela é advogada.

**Figura 15:** Imagem de Satélite da CEASA



Fonte: autora

Também a partir do relato dos agricultores é possível identificar que o cuidado com o espaço físico e a segurança na Pedra é maior do que no MAF, principalmente porque uma parte da administração da CEASA fica no mezanino da Pedra com uma janela panorâmica que tem visão para toda a feira. Na opinião dos entrevistados isso se dá pois é lá que está a circulação de dinheiro que gera importância para a central, as empresas que comercializam tanto no atacado quanto no varejo.

Estas diferenças são consequências da privatização de parte da CEASA que como aponta Nascimento (2008) gera dificuldades maiores para os pequenos produtores e os agricultores familiares como: a perda de acessibilidade destes em prol de contratos com grandes empresas aumentando a dificuldade no acesso aos canais de distribuição de alimento, que pode

ser vista no fato das empresas possuírem mais espaços de comercialização na feira que os pequenos produtores. O aumento das taxas de uso do espaço que impacta diretamente os produtores que já possuem margem de lucro reduzida, esta é uma das principais dificuldade apontadas pelos agricultores que será discutida no próximo capítulo, e a redução ou eliminação de programas de apoio aos agricultores familiares e pequenos produtores.

Por fim a privatização dos espaços de distribuição de alimentos só contribui para ampliar a livre competição entre as redes de produção e distribuição como supermercados, atacadistas e corporações agroalimentares nacionais e multinacionais, que definem as condições que os alimentos serão oferecidos à população no lugar no poder público. A alimentação é um direito humano que não será assegurado se gerido segundo critérios empresariais e de mercado (BELIK *et al*, 2000).

As feiras não são apenas locais de comércio, mas também de encontro e troca cultural. Nesses espaços, as práticas tradicionais de cultivo, técnicas agrícolas e saberes ancestrais são mantidos e transmitidos entre gerações. Além disso, os mercados servem como um espaço onde as relações sociais são reforçadas, fortalecendo a coesão comunitária e a continuidade das tradições culturais. Esses elementos, são importantes para a manutenção de uma identidade coletiva que resiste às pressões da modernização e globalização (GARCIA, 1983).

Dessa forma o MAF pode ser considerado, em comparação com os outros dois espaços de comercialização descritos acima, o local de maior incidência de encontros e trocas culturais, visto que quase todos os feirantes deste mercado são os próprios produtores. Diferente da Pedra que têm bancas de empresas que contratam o vendedor e do Mercado Orgânico, que apesar de ser uma cooperativa formada por pequenos produtores, estes não estão em contato com seus clientes e com outros agricultores aos sábados.

### **2.3 Agricultores do MAF: familiares e neorrurais**

Além da diferenciação dos espaços e pavilhões da CEASA, há também a distinção feita pelos próprios feirantes entre si, evidenciada principalmente no MAF.

De acordo com o Ministério da Agricultura e Pecuária, a agricultura familiar é “a principal responsável pela produção dos alimentos que são disponibilizados para o consumo da população brasileira.”. Fazem parte desse segmento os pequenos produtores rurais, povos e comunidades tradicionais, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores.

Para Wanderley (2003), a agricultura familiar é uma forma social de produção agrícola que mantém o vínculo com a tradição camponesa, mas que ao mesmo tempo precisa se adaptar às exigências do mercado moderno. Os agricultores familiares são

atores sociais que equilibram elementos do passado, baseados na campesinato tradicional, com a adaptação as novas formas econômicas e sociais, mantendo sempre a lógica familiar como estrutura da produção.

**Figura 16:** Ovos da Agricultura Familiar



Fonte: acervo pessoal

Outra característica da agricultura familiar, de acordo com Nascimento (2008) é a transmissão de conhecimentos de geração para geração. Essa transmissão hoje sofre com o envelhecimento do campo à medida que os jovens têm se afastado cada vez mais do trabalho rural. Apesar disto este modelo de agricultura é fundamental para o abastecimento das cidades, principalmente as menos industrializadas.

**Figura 17:** Produtos do setor de orgânicos da agricultura familiar



Fonte: acervo pessoal

Na agricultura familiar a principal fonte de renda da família é a atividade produtiva agropecuária e a gestão do trabalho é dividida entre os membros familiares. O Ministério da Agricultura e Pecuária reconhece a relação particular do agricultor familiar com a terra, que é o seu local de trabalho e moradia, e ainda aponta uma das características que torna a agricultura familiar tão importante, a diversidade produtiva. Esta relação especial com a terra (a natureza) é trazida pelos próprios agricultores quando falam do seu trabalho.

Conversando com Caryocar sobre o funcionamento da CEASA e as características dos diversos trabalhadores do espaço ele me questionou se conheço os neorrurais, perguntei de volta se neorrurais seriam as pessoas que se deslocaram para o campo recentemente, mas não. Essa “nova” categoria de agricultores, de acordo com o Caryocar, é extremamente comum em Brasília, os neorrurais são agricultores que se aposentam, ou não, em outras profissões de certo

prestígio, como carreiras militares e advocacia, e se deslocam para uma área rural extremamente próxima do centro urbano, investem seu capital acumulado do trabalho anterior em uma produção agrícola terceirizada, mas não através de empresas com maquinarias próprias e sim pela contratação de vizinhos que já trabalham com agricultura, trabalhadores da região que procuram emprego ou até conhecidos que também gostariam de mudar de um trabalho urbano para um trabalho rural.

Para Giuliani (1990) a expressão neorruralista evidencia o revigoramento e a adesão dos valores típicos do mundo rural, que se imaginava estarem “em vias de extinção”, pelas pessoas da cidade como: o contato direto com a natureza, tempo de trabalho mais longo e menos rígido, tranquilidade, qualidade do ar, participação em ciclos produtivos. Estas dimensões atraem as pessoas dos centros urbanos para o campo da mesma forma que no passado a vida e o movimento das cidades atraíram as pessoas do campo.

Muitas das vezes os neorrurais já possuíam casas para lazer de finais de semana nessas áreas rurais ou até mesmo seus pais, com o dinheiro acumulado e a possibilidade de investimento em agricultura nas propriedades estas pessoas desenvolvem uma produção de pequena escala e mesmo sem de fato trabalharem na terra conseguem ocupar um espaço no pavilhão da agricultura familiar. Alguns destes novos agricultores não residem nas suas propriedades rurais, pela proximidade do centro essas pessoas conseguem morar nos apartamentos de Brasília e se deslocarem diariamente para a área rural. Estas características mencionadas por Caryocar são reafirmadas nos trabalhos de Fialho (2005) e Soares *et al* (2008), que acrescentam a motivação pessoal de lazer ou de necessidades à decisão do retorno ao campo.

Na percepção do Caryocar o neorruralismo brasiliense trava uma competição desleal com a agricultura familiar tradicional visto que os outros produtores rurais moram a 100km de Brasília, ou em assentamentos da reforma agrária mais próximos do centro, e só possuem a força de trabalho familiar, muitas vezes desfalcadas porque os filhos mais jovens têm mostrado mais interesse em estudar do que seguir no trabalho agrícola com a família.

Outro ponto de vantagem para os neorrurais é a sua facilidade em comprar sementes e sistemas agrícolas desenvolvidos pela EMATER, que muitas das vezes são caros demais para os pequenos produtores. Apesar da competição, Caryocar considera que o funcionamento da feira só é possível por causa da sua diversidade e contradição e que a arma mais poderosa dos agricultores familiares é o diálogo. Enquanto conversávamos ele me apontava exemplos de neorrurais presentes naquele dia na feira.

“Pesquisadora: Mesmo não fazendo nenhum trabalho na terra, só quem vem na feira é o proprietário e a esposa? Nunca um terceirizado?”

C: Não, são sempre os dois, até porque é isso que vende né? Observa bem o público da CEASA, sempre são pessoas de classe média alta e classe alta, eles pegam o produto, questionam, analisam bem antes de comprar, gostam de saber de onde veio, quem produziu.

Pesquisadora: Então os dois, mesmo não trabalhando precisam estar aqui para legitimar a produção familiar que é o que as pessoas procuram?

C: exatamente, mas é na conversa que a gente ganha o cliente! Por exemplo, naquela barraca ali do lado que vende plantas, a cooperativa que vem vender aqui traz muitas mudas de criação própria, mas também tem várias plantas ali que são de *garden*<sup>7</sup>, são compradas pra revender. Eu também vendo mudas no eixão norte nos domingos, mas as minhas não são de *garden*, eu chamo de plantas afetivas, é uma florzinha que tinha no quintal da sua vó e que você vê e se lembra da infância, os vasos não são limpinhos porque as minhas mudas são de casa, ficam embaixo do meu pé de jabuticaba, suja com terra, mas é tudo afetivo. Assim as pessoas voltam pra procurar outras coisas, porque estabelece um vínculo, cria uma relação, tenho um cliente que é músico e eu já fui em um show dele, é assim.”

É através da conversa que os agricultores estabelecem uma relação de vínculo e confiança com o cliente. Caryocar ainda mencionou que depois da relação estabelecida a pessoa sempre que passa por lá para cumprimentar acaba levando alguma coisinha. Existem na feira vários tipos de relação entre feirantes e consumidores, algumas mais íntimas que chegam a ser amizade e outras pautadas apenas na interação do comércio. A legitimidade através da identidade em ocupar o espaço da Agricultura Familiar também é algo importante para os feirantes. Na visão de outros agricultores através destas conversas elas conseguem diferenciar sua produção e seu produto dos demais que são comercializados no MAF.

Ribeiro e Sousa (2019) dizem que a identidade dos neorrurais, assim como todas as novas identidades geradas a partir da globalização, ainda não está completamente formada, ou seja, não é possível definir exatamente quem são estas novas pessoas que adentram o ambiente rural. Mas é perceptível o antagonismo social que se instala com a chegada da população urbana nestes espaços modificando a cultura rural.

O fato é que quando o neorrural adentra o campo, seja temporariamente ou para fins de moradia, principalmente, ele altera uma estrutura aparentemente estabilizada na zona de conforto, impulsionando, mesmo que imperceptivelmente, na maioria das vezes, alterações no sistema cultural e, portanto, identitário da população do campo. Isso porque começa a haver uma busca pela aproximação a um padrão de vida e hábitos que genuinamente não compunham a realidade sociocultural anterior. (RIBEIRO; SOUSA, 2019)

---

<sup>7</sup> Plantas de *garden* são aquelas comercializadas por grandes floriculturas com a finalidade apenas de ornamento, geralmente são plantas que estão na moda da arquitetura e do paisagismo.

Quanto aos critérios de pertencimento social entre os produtores, os neorrurais não são vistos com muita legitimidade, pois a forma que estes percebem as relações entre humanos, terra e coisas está mais próxima de uma relação econômica e racional do que da ética camponesa discutida por Woortmann (2018), mas são considerados agricultores também, e por serem agricultores principalmente de pequenas produções são aceitos entre os grupos.

Essa aceitação se dá pois dentro do mesmo espaço de comercialização existem também as empresas hortigranjeiras de grande porte, o que torna necessário o alinhamento entre os pequenos produtores. Apesar de ser do conhecimento que estas pessoas não trabalham a terra e são mais proprietárias do que donas, elas são incorporadas a um sentimento mais amplo e comum de trabalho com a terra, o de trabalho extensivo (transformação da natureza em terra de trabalho) ao invés de intensivo (WOORTMANN e WOORTMANN, 1997).

A segunda maneira de ocupar este espaço de forma legítima é o caso do Caryocar, através da ruralidade (SOUZA; KLEIN, 2019), em suas palavras:

“Já pensei que não deveria estar aqui porque não sou produtor rural, e nunca vou ser, mas eu estou aqui porque conheço muitas pessoas, trabalhei muito com questões rurais, converso com todos, e também sou eu que faço tudo que vendo, de forma artesanal, por isso estou aqui.”

E por último temos aqueles que são “de fato” agricultores familiares, residentes em áreas rurais afastadas do Distrito Federal e que contam apenas com a força de trabalho da família e de parentes/vizinhos próximos. Grande parte dos agricultores familiares do MAF se deslocam para Brasília apenas para vender os produtos na feira, principalmente hortaliças e raízes. Alguns aproveitam a vinda até a CEASA para comprar produtos que são essenciais na cozinha, como cebola e alho, para revender na feira rural de domingo, esta é uma forma de tornar o deslocamento mais viável financeiramente dada a distância de suas casas até a feira.

### **Capítulo 3. Agricultores Entrevistados**

Neste capítulo apresentarei os agricultores que participaram da pesquisa de duas formas: através de uma entrevista semiestruturada e da história de vida de quatro agricultores. Ao todo foram entrevistados 21 agricultores/produtores e uma criança que acompanha o avô todo sábado na feira e quis falar sobre as dificuldades do trabalho na visão dela. Dezoito

agricultores trabalham no MAF enquanto os outros dois, *Mauritia* e *Solanum*, trabalham no pavilhão da Pedra.

Acompanhei o trabalho de quatro produtores mais de perto durante a etnografia, os que eu já tinha estabelecido contato anteriormente e possuíamos um vínculo pessoal mais próximo. Utilizei as suas histórias de vida para representar os caminhos que os agricultores percorrem, evidentemente as trajetórias de todos os produtores participantes da pesquisa são diferentes e particulares, mas existem alguns pontos de semelhança que fazem essas histórias se cruzarem. Existem aqueles que sempre foram agricultores, aprenderam com os pais que aprenderam com os avós, enquanto outros nasceram e cresceram em área rural, mas em certo momento da vida se dedicaram à trabalhos urbanos e retornaram para o campo, outros não conseguiram mais se dedicar a produção e venda na CEASA e migraram para cidade, como é o caso de *Anacardium* e de muitos agricultores que não conseguiram permanecer na feira e são lembrados pelos entrevistados.

Optei por realizar, com os demais, entrevistas semiestruturadas com o auxílio de um questionário<sup>8</sup> feito com aplicativo Forms do Office 365, que é disponibilizado pela UnB para os estudantes, para conseguir dados de um número mais representativo do grupo que compõem a agricultura familiar na CEASA, o questionário. Ao todo o MAF possui 60 bancas dessa forma os 18 entrevistados representam 30% dos agricultores familiares, entretanto, como dito anteriormente algumas bancas estão desocupadas e alguns agricultores possuem mais de uma, dessa forma o número pode ser um pouco maior que 30%.

O questionário foi construído a partir das perguntas que já tinham sido feitas aos outros quatro agricultores durante a etnografia, dessa forma suas respostas foram incorporadas nos resultados do questionário. As alternativas de resposta sobre as dificuldades de trabalhar naquele espaço que já tinham sido mencionadas pelos agricultores que acompanhei por mais tempo, acrescida da opção “outro” caso alguma nova dificuldade aparecesse nos relatos. A entrevista não necessariamente seguiu a ordem das perguntas do formulário, optei por iniciar a conversa com o agricultor explicando minha pesquisa e conforme a conversa fluía ia preenchendo as respostas no celular, algumas perguntas foram respondidas espontaneamente, outras foram feitas de forma direta.

O gênero das entrevistadas foi atribuído por identificação da pesquisadora, das participantes oito são homens e treze são mulheres. A presença em maior número de mulheres na feira não necessariamente significa uma mudança na divisão sexual do trabalho, como apontado por Garcia (1992), visto que os produtos comercializados por elas são em sua maioria

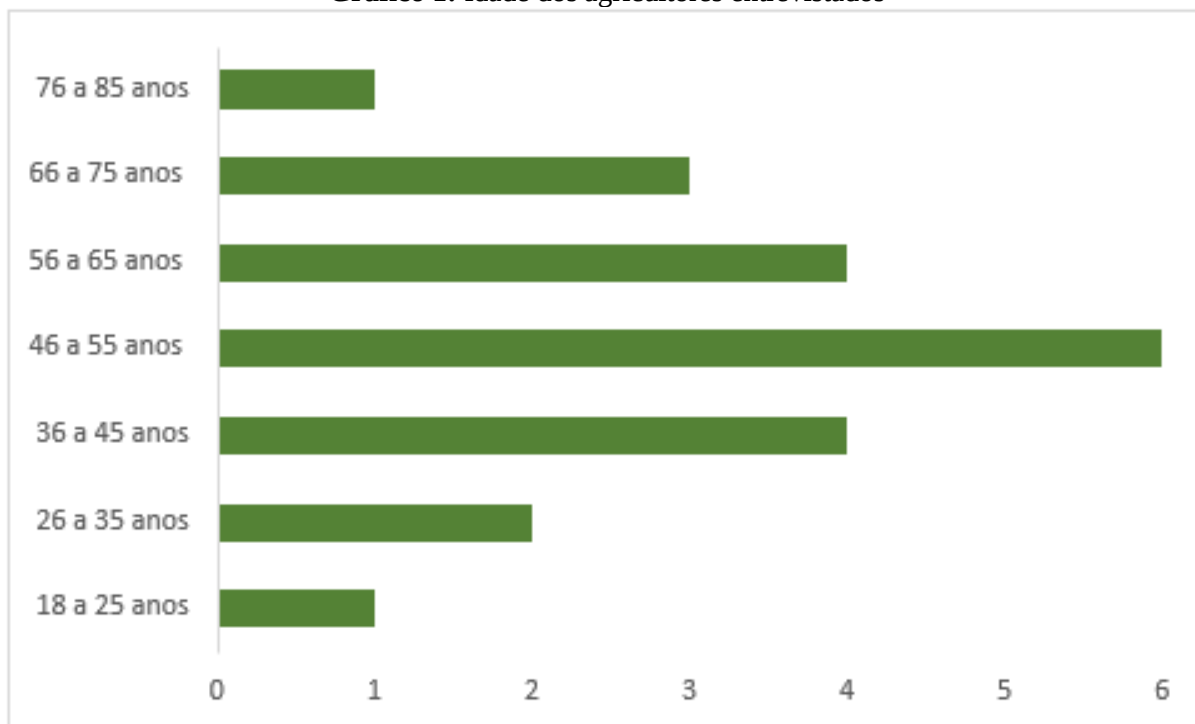
---

<sup>8</sup> O questionário completo está disponível no anexo I deste trabalho.

relacionados ao quintal/terreiro como: ervas, temperos, bucha vegetal, remédios naturais, hortaliças, galinha caipira e ovos (HEREDIA, 1979). Mas certamente a presença feminina traz mudanças para o ambiente da feira, principalmente nos casos de alguns agricultores que não são casadas e não têm a presença masculina na casa/feira e outras que apesar de serem casadas vão à feira sempre sozinhas ou com as vizinhas.

Quanto à moradia, dezesseis são próprias, duas são cedidas (uma por familiar e a outra pelo orientador do curso da EMATER do agricultor) e três são em assentamento já em processo de retirada da documentação no nome dos agricultores. Seis moram em Padre Bernardo (GO), quatro em Cristalina (GO), três em Brazlândia (DF), duas no Lago Oeste (DF), duas em Planaltina (DF), duas em Santo Antônio do Descoberto (GO), uma no Paranoá (DF) e uma em Sobradinho (DF). Os assentamentos estão em Padre Bernardo (2) e no Lago Oeste (1). Apesar da localidade das moradias serem em RAs urbanas do DF estes possuem áreas definidas como zonas rurais onde ficam as propriedades dos agricultores entrevistados, com exceção de uma, em sobradinho, que é em zona urbana, mas pertence ao produtor de pães, que não é agricultor familiar.

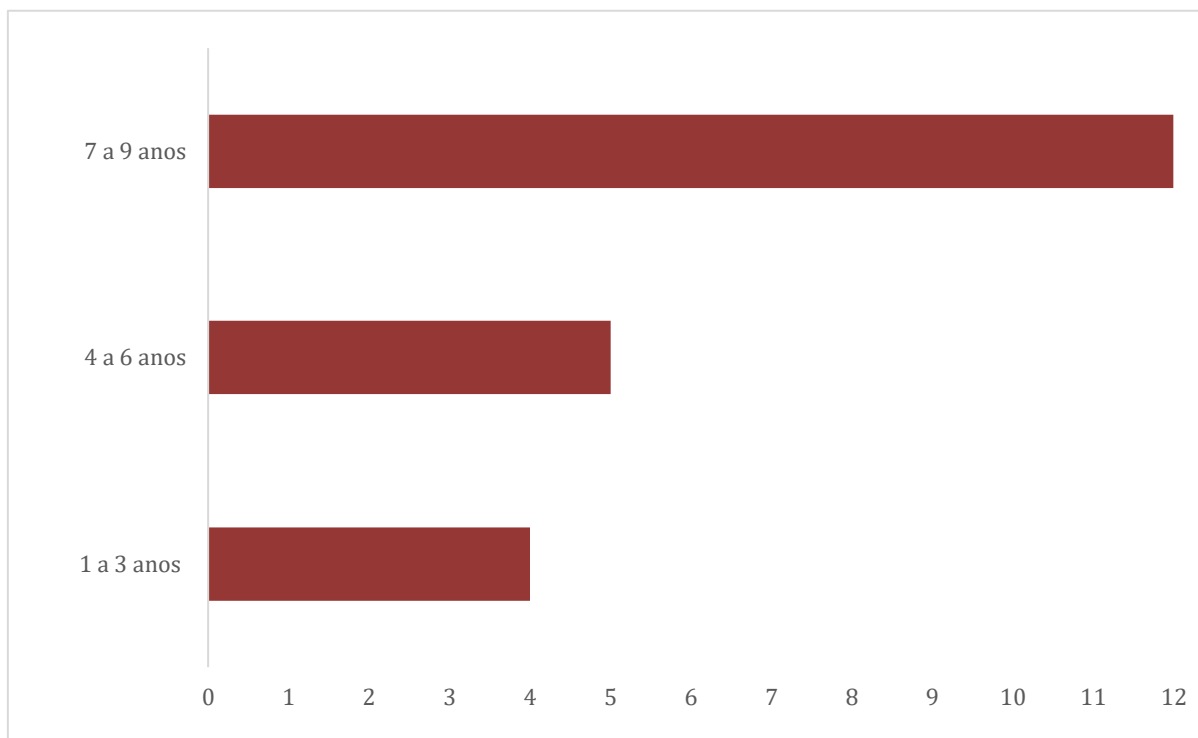
A idade dos agricultores foi separada em grupos de dez em dez anos, começando com 18 e indo até mais de 85. A maioria dos agricultores (6) possuem entre 46 e 55 anos. Muitas das famílias entrevistadas que possuem filhos e filhas em idade escolar os mandam para morar em Brasília com outros parentes até terminar o ensino médio ou faculdade, poucos retornam para o campo. Caso seus filhos não permaneçam ou voltem para o campo depois de terminar os estudos o gráfico pode tomar a forma invertida, com mais idosos do que jovens, na próxima década.

**Gráfico 1:** Idade dos agricultores entrevistados

Fonte: autora

O envelhecimento da população rural é considerado um dos fatores importantes para o seu declínio, a desproporção entre jovens e adultos/idosos pode comprometer o futuro das famílias agricultoras. Um dos motivos que afasta os adolescentes e jovens do campo é a dificuldade em acessar serviços de cidadania como a educação de qualidade que é considerada inclusive pelos mais velhos como fundamental e importante para o futuro (CAMARANO; ABRAMOVAY, 1999).

Quanto ao tempo de trabalho no MAF, 12 dos 21 agricultores estão lá desde a inauguração do mercado em 2015. Dois agricultores trabalham na CEASA desde 2000 (24 anos), antes trabalhavam no pavilhão da Pedra e decidiram mudar para a agricultura familiar no ano que foi fundada. Apesar da maioria das entrevistadas estar no MAF desde a sua inauguração isso não significa que o espaço trás condições para se manter por muitos anos neste trabalho. As próprias entrevistadas contam que o grupo que permaneceu desde o início é o mesmo e que a rotatividade de feirantes é grande. Durante as entrevistas passei por três bancas que as pessoas estavam trabalhando na CEASA há menos de um mês e que até o momento não conseguiam dizer as dificuldades e problemas do espaço.

**Gráfico 2:** Tempo que trabalha no MAF

Fonte: autora

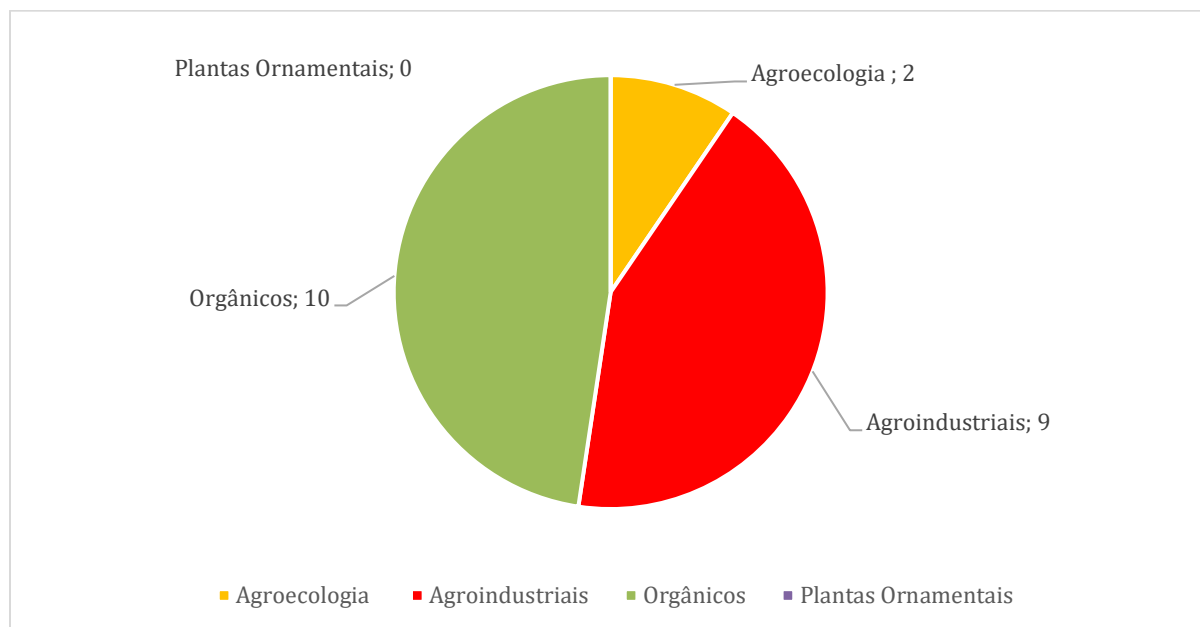
Dez dos entrevistados fazem parte do setor de orgânicos do MAF, para alguns dos interlocutores os agricultores convencionais (que não possuem o selo orgânico) ainda não se conscientizaram sobre a importância do selo e da produção registrada como orgânico. Apesar de reconhecerem que dentro da agricultura familiar os produtores da agricultura convencional não usam agrotóxico, pesticidas ou outros venenos existe uma diferenciação interna feita a partir do registro oficial de orgânico.

Os agricultores que não possuem o selo disseram que o processo para emitir e conseguir esse registro oficial é muito burocrático e demorado, precisa ser preenchido muitos papéis e seguir o cronograma de manutenção e fiscalização para garantia do selo a longo prazo. O trabalho para adquirir muitas vezes não é recompensado com o valor agregado ao produto por possuir o selo de orgânico, visto que o investimento para obter o selo gira em torno de mil a três mil reais, mais os custos anuais de manutenção que variam entre R\$500 e R\$800.

Para eles o mais importante é não utilizar agrotóxicos e manter a saúde da terra, dos alimentos e dos animais, a prática da agricultura sem os pesticidas já é agregadora de valor por si só, independente do selo de orgânico, principalmente porque a comercialização é feita diretamente com o cliente e através do diálogo que muitas vezes inclui a explicação da produção. Os próprios agricultores que não possuem selo orgânico diferenciam os seus produtos chamando-os de caipira. Além do cultivo sem agrotóxicos, o alimento caipira também inclui a forma que é plantado, através de técnicas e conhecimentos repassados pelos mais

antigos, pais ou avós, e com processos mais naturais como a desidratação de sementes, temperos e frutas no sol ao invés de máquinas. Um alimento orgânico também pode ser produzido como caipira, assim como todo alimento caipira é por sua essência orgânico mesmo sem o selo.

**Gráfico 3:** Setor que os agricultores pertencem



Fonte: autora

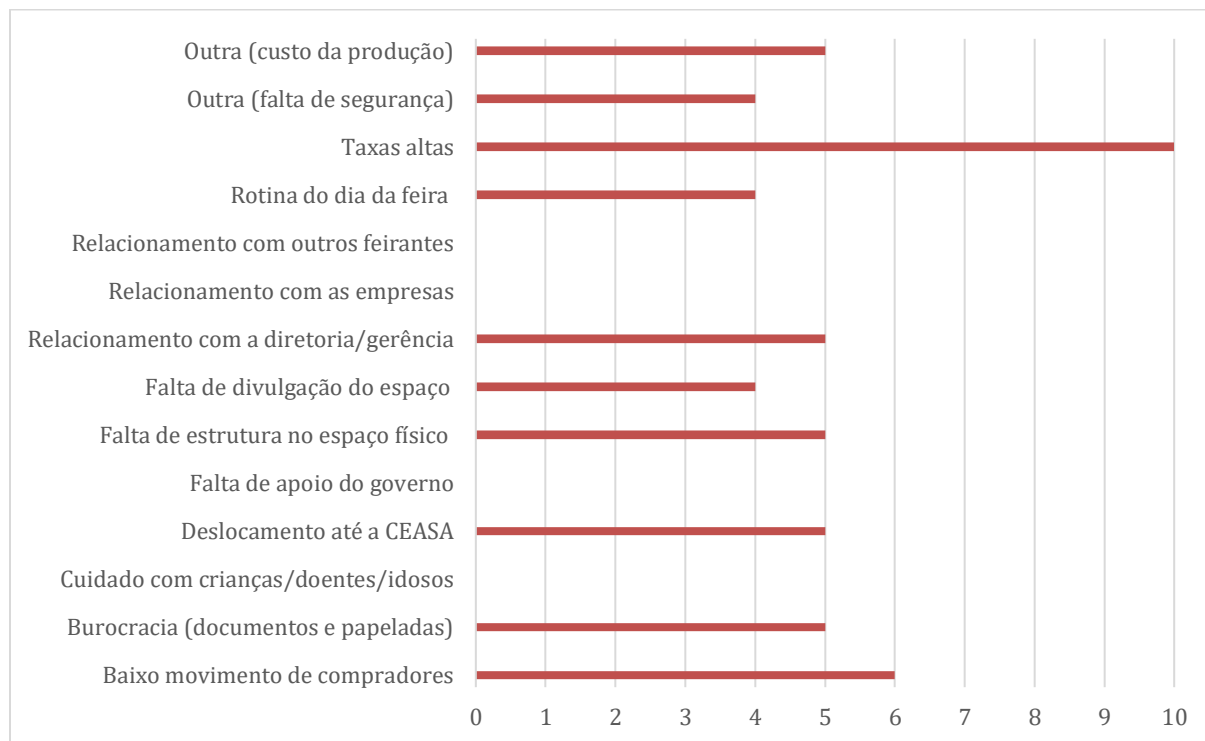
Dos entrevistados treze sempre foram agricultores/produtores e oito já tiveram um trabalho urbano em algum momento da vida, não necessariamente se mudaram para a cidade para exercer este trabalho. Dentre os trabalhos temos: livreira, vendedora de ótica, papelaria, livraria e lojinha de conveniência, operadora de caixa, mestre de obras, secretária em escritório e estagiária em banco. Teve também um caso a parte, a pessoa saiu do campo cedo para estudar e ao longo da vida educacional não trabalhou com agricultura, mas assim que terminou os estudos voltou para o campo para ser produtor e comercializar na CEASA com a família, está foi a pessoa mais nova a ser entrevistada, tem apenas 23 anos.

Os motivos para o retorno ao trabalho agrícola são os mesmos para todas as entrevistadas, a exigência de bater e cumprir metas no serviço (principalmente entre as vendedoras), a falta de autonomia e liberdade no trabalho, a rotina exaustiva de escalas 6/1, a dificuldade de locomoção na cidade, a falta de tempo para cuidar dos filhos e da família. Apesar do rendimento na feira algumas vezes não ser bom ou estável como o dos trabalhos urbanos, os agricultores entrevistados consideram que trabalhar para si mesmo, com mais tempo para

dedicar a casa e a família e uma rotina menos estressante fazem o trabalho no campo e na feira serem mais vantajosos que os urbanos.

Dentre as dificuldades que os agricultores enfrentam na CEASA a mais expressiva é o valor da taxa para poder ocupar uma banca na feira, em seguida o baixo movimento dos compradores que acaba diminuindo as vendas e consequentemente fazendo com que o custo da produção também seja um desafio.

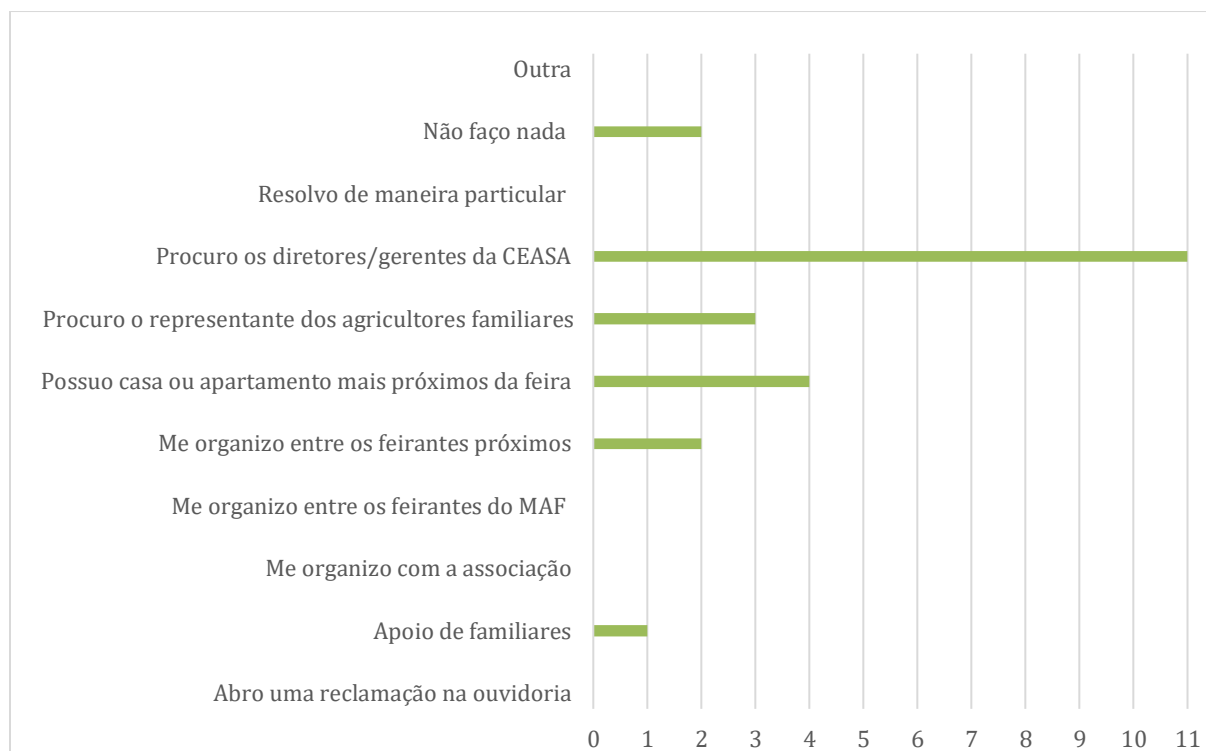
**Gráfico 4 – Desafios enfrentados na CEASA DF**



Fonte: autora

Apesar da maioria dos agricultores procurarem a gerência ou a diretoria da CEASA para comunicar e/ou resolver os problemas que enfrentam no dia a dia, todos mencionaram que dificilmente estes são resolvidos ou então são solucionados parcialmente. Três produtores mencionaram que procuram o representante do MAF. O líder dos agricultores (como alguns também chamam) foi nomeado pelos demais de forma involuntária. Por trabalhar na CEASA há muito tempo este agricultor conhece bem as burocracias e os servidores da central e se dispõe a levar para as gerências as demandas dos colegas. Mesmo sendo chamado de representante ele não ocupa este cargo em reuniões ou conselhos da empresa, mas é de fato um agricultor influente entre os outros e entre a diretoria/gerência.

**Gráfico 5 – Como os agricultores comunicam/resolvem os problemas da feira**



Fonte: autora

No capítulo 4 será apresentado com mais detalhes os problemas que os agricultores enfrentam no dia a dia e como tentam solucionar ou contornar estes.

Quanto ao conhecimento sobre o funcionamento da CEASA e as tomadas de decisões dentro da central: apenas três agricultores têm conhecimento da assembleia para a tomada de decisões, justamente as pessoas que estão envolvidas diretamente com a política do MAF, dez reconhecem que existe uma diretoria e atribuí somente a ela as decisões da central, algumas também mencionaram os diretores das associações que fazem parte, mas para a organização da própria associação e não da CEASA como um todo. E por último oito não sabem dizer quem são as pessoas que tomam as decisões no espaço que trabalham.

Quando questionadas se participavam das reuniões e das decisões da central doze responderam que não, algumas relataram que só ficam sabendo das reuniões depois que elas acontecem (agricultores que participam das reuniões também mencionaram este problema), outras não participam pois os encontros quase sempre são no sábado por volta das 13h e elas já estão muito cansadas do dia inteiro de trabalho na feira somado com o deslocamento até lá que em muitos casos acontece durante a noite e a madrugada de sexta. Os demais nove produtores participam das reuniões com a CEASA, os assuntos na maioria das vezes estão limitados ao MAF e é pouco discutido com o grupo as outras coisas que acontecem no espaço.

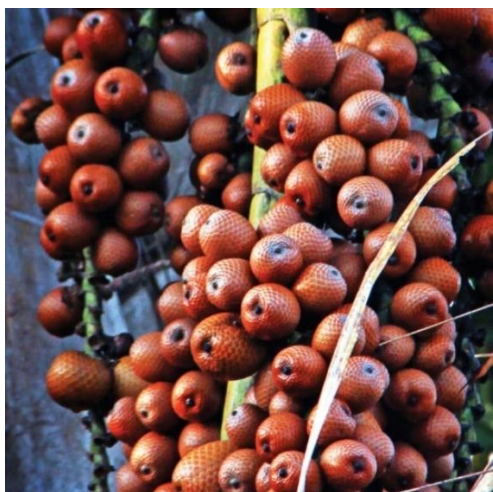
Apenas uma agricultora disse que não gostaria de saber mais sobre o funcionamento da CEASA pois o que já sabia era suficiente para exercer seu trabalho. As outras vinte não só

gostariam de saber como também mencionaram que a falta de clareza sobre o funcionamento da central prejudica a compreensão das regras e normas que regem o trabalho delas. Para tentar minimizar de alguma maneira este problema construí, com a ajuda da minha irmã, Thais Vivas, que é formada em Design pela UnB, uma cartilha<sup>9</sup> que contém as informações sobre o funcionamento da CEASA que foram levantadas durante a execução deste trabalho. Também foram inseridas as conclusões e resultados da pesquisa para que os agricultores vejam as dificuldades em comum entre eles. O material foi entregue impresso na feira ao término da pesquisa.

Estes dados revelam uma lacuna significativa na comunicação entre os agricultores e a administração da CEASA que podem resultar em baixo envolvimento e participação ativa dos produtores nas decisões que afetam os seus trabalhos. A número reduzido de participantes nas reuniões também limita a capacidade dos pequenos produtores de influenciar as decisões e as políticas deste espaço.

A comunicação e a transparência entre a central e os pequenos agricultores necessita de melhorias para promover um ambiente de trabalho mais justo. Estas lacunas podem ser suprimidas tanto no aumento de investimentos para os pequenos produtores, quanto em uma reforma administrativa que incluiria estes trabalhadores nas tomadas de decisões de forma mais eficaz. Tendo apresentado e discutido o resultado das entrevistas, trago, a seguir, o relato dos meus interlocutores mais antigos, com quem mantive um contato de longa duração.

## 2.1 Mauritia e Solanum



**Figura 18:** *Mauritia flexuosa* (Buriti)



**Figura 19:** *Solanum lycocarpum* (Lobeira)

---

<sup>9</sup> A cartilha está disponível no anexo II ao final do trabalho.

Fonte: Museu do Cerrado/Marcelo Kuhlmann

Fonte: Museu do Cerrado/Túlio Americano

Mauritia e Solanum são um casal complementar, ela é extremamente calma, uma senhora doce, de voz baixa e muito carinhosa, ele é agitado, gosta de conversar com todos que chegam no café, apresentar os clientes uns para os outros, contar histórias e colocar música caipira no radinho, às vezes bem alta, as vezes mais baixinha, mas sempre uma reafirmação da identidade sertaneja complementada com o chapéu e as botinas (BRANDEMBURG, 2010). Observar os dois trabalhando é como ver opostos que se complementam em todas as funções, o que cada um faz no café é bem delimitado e orgânico.

Os dois trabalham na CEASA desde 2016, a entrada na central foi através de um convite do diretor da EMATER para ocupar um espaço destinado a atividades culturais e oferta de produtos diferenciados com opções veganas e vegetarianas. O café permaneceu neste espaço por três anos até que foram retirados de lá pela própria CEASA alegando que naquela parte da central não era permitida a comercialização. Na visão de Solanum esta decisão foi tomada a partir de conflitos de interesse com outras lanchonetes e cafeterias que estavam perdendo o seu público para o café. O espaço da EMATER desde então está vazio e não acontecem eventos nem atividades pontuais relacionadas a alimentação e meio ambiente.

Além do deslocamento da banca de Mauritia e Solanum também houve uma tentativa de “jogar nois pra fora” da CEASA. O café foi legitimado e se estabeleceu no Pavilhão da Pedra através de manifestações oficiais na ouvidoria da CEASA feita pelos clientes e amigos dos dois. Solanum relatou que o próprio presidente da central foi até o espaço que ocupam hoje para dizer “quem é Solanum e Mauritia? Ó tá aqui um decreto... Meio mundo de gente ligou aqui pedindo... vocês são um casal, tal e tal... O lugar de vocês é aqui!”.

O cardápio do café é diversificado, todas as opções são vegetarianas e algumas veganas, a fusão de comidas tradicionais com nativas do cerrado é o diferencial da banca, o pão de queijo com pequi e o capuccino vegano com pimenta de macaco fazem sucesso. Na mesa bem na frente da banca, decorada com um pano de chita florido, ficam os bolos caseiros, mandioca, milho bem cremoso e chocolate são as opções que têm todo sábado, alguns dias também aparecem bolos de cenoura ou de fubá. Ao lado dos bolos, uma gamela cheia de biscoitos de queijo, pão de queijo, pão de queijo com pequi e pão sem queijo (versão vegana feita também com polvilho).

Eles também recebem encomendas de restaurantes, cujos donos são do movimento SF, e de clientes da feira, a colheita de cajuzinho rende 500kg na maioria das vezes e quase tudo já está vendido sob encomenda antes mesmo dos pés começarem a frutificar. No final de julho deste ano uma queimada atingiu a área de colheita com as árvores em época de flora, Mauritia

estima que eles perderam quase 200kg de cajuzinho. A pré-venda do cajuzinho é uma maneira de garantir que a atividade extrativista vai retornar lucro para o casal, um dinheiro que se sabe anteriormente que vai chegar até eles, possibilitando o investimento em outras áreas importantes para a manutenção do café.

O polvilho é feito pelos dois a partir do cultivo de mandioca, além dos biscoitos e pão de queijo o polvilho também é usado para fazer tapiocas recheadas com umbigo de bananeira (ou coração de bananeira) e carne de jaca, os recheios também são feitos com cultivos próprios. Além do polvilho de mandioca, Mauritia também faz polvilho de araruta, uma raiz branca semelhante ao açafrão. O cultivo de araruta começou através de um projeto da EMBRAPA que visa resgatar alimentos antigos que já não são mais tão usados na culinária moderna, a partir da muda que Mauritia pegou neste projeto ela começou sua própria produção com dois canteiros. Assim como outras raízes, no processo de colheita já é feito o novo plantio, enterrando pequenos pedaços da araruta colhida.

Apesar de plantarem milho a pamonha frita é feita com milhos de uma banca vizinha na CEASA. Mauritia prefere comprar o milho do produtor vizinho pois ele já tem uma máquina que processa os grãos na hora, facilitando no preparo da massa para pamonha, tornando o prato mais fresco pois o milho processado fermenta rapidamente e economizando, já que a facilidade em adquirir a massa permite a ela buscar de acordo com a demanda do café. A pimenta de macaco, os temperos e as ervas para o chá também são do quintal do casal.

Solanum é quem faz os biscoitos de queijo, as tapiocas e passa o café com e sem açúcar na banca, além disso também produz licores e cachaças artesanais com cagaita, cajuzinho, araticum, todos a base de álcool de cereais. A presença de Solanum na cozinha traz um contraste do que foi observado por Woortmann e Woortmann (1997) em relação a divisão sexual do trabalho, onde a casa/cozinha é o espaço da mulher e a roça o do homem.

O diferencial do trabalho dos dois está justamente no deslocamento da casa/cozinha para a rua trazendo para os produtos as características simbólicas de um alimento caipira, caseiro, feito com afeto e de processos e etapas longas, fazendo com que o negócio seja exitoso. Para Woortmann (2018) o negócio e o trabalho da terra são compatíveis quando o primeiro é o meio para se realizar o segundo, para chegar até a terra e ao patrimônio duas condições fundamentais para o reconhecimento do pai enquanto sujeito trabalhador e transmissor da terra.

Apesar dos contrastes nas funções algumas práticas do cotidiano no café evidenciam tradições rurais diferenciando homens de mulheres. Como observado por Heredia (1979) na hora da refeição os homens são os primeiros a serem servidos e os que ficam com os pedaços maiores de proteína, no café as tapiocas e pamonhas, por serem bem artesanais, acabam ficando com tamanhos e quantidade de recheios diferentes, as maiores são, na maioria das vezes, dadas

aos homens com ênfase de que são para eles. Um outro exemplo é a negociação do preço da massa do milho que Mauritia pega com a outra banca, tratada exclusivamente por Solanum, ela pega a quantidade que precisa e depois os dois homens negociam o valor, entretanto quem cuida dos pagamentos dos clientes no café é na maioria das vezes a Mauritia.

Mauritia e Solanum já moravam em área rural em Brasília, na região da Ponte Alta. Apesar de morarem mais afastados do centro urbano a intenção de comprar uma terra em Padre Bernardo foi motivada pelo cansaço da cidade, a rotina de trabalho urbano, a falta de tempo para se dedicar à casa e à família, o trânsito nos deslocamentos e a vontade de trabalhar com alimentação, mais especificamente um café. O local da propriedade foi escolhido com a ajuda de familiares e amigos que já conheciam a área e possuíam conhecimento tanto científico, em biologia e engenharia florestal, quanto conhecimento prático com plantação em chácaras e fazendas. A terra dos dois é própria e possui 86 hectares, a aquisição foi possível através de trabalhos anteriores dos dois como mestre de obras, biscoiteiro, secretária e estagiária de banco.

Na chácara eles produzem feijão, melancia, abóbora, mandioca, araruta, melão, milho, ervas e temperos (coentro, cebolinha, salsinha, capim santo, erva cidreira, manjerição...), limão, banana, açafrão, cana de açúcar, tomate, jaca, pitanga, acerola, amora e manga. As culturas são rotativas de acordo com a época e o clima melhor para cada alimento, eles também têm uma criação de galinhas. A produção da chácara é majoritariamente utilizada para consumo familiar (o casal e um filho), os insumos para o café na CEASA são adquiridos através dos vizinhos como café, leite, requeijão e milho (como mencionado acima).

## 2.2. Caryocar



**Figura 20:** Caryocar brasiliense (Pequi)  
Fonte: Museu do Cerrado/ Marcelo

Antes de trabalhar com pães artesanais e mudas, Caryocar trabalhou como técnico agropecuário, durante um dia com ele na feira foi possível observar sua relação próxima e de amizade com outros produtores e assentados que passam na CEASA para visitar amigos que não vêm há um tempo. Além disso, ele também frequenta as casas dessas pessoas e se alia a elas no ambiente de trabalho sempre em prol dos pequenos produtores que ocupam o MAF. Mesmo não morando em área rural e nem sendo produtor, Caryocar é

incorporado no grupo com muita legitimidade através da sua ruralidade, seu modo de vida, pensamento e cultura semelhantes aos dos produtores rurais.

Cresceu em área rural do Rio de Janeiro e veio para Brasília acompanhar o pai que era militar, aqui começou sua vida trabalhando como livreiro ao lado dos seus irmãos. Quando seus filhos cresceram voltou a se dedicar aos estudos ligados ao ambiente rural em que cresceu para mudar de trabalho. Caryocar estudou agroecologia, agroindústria e agrotecnologia, começou a dar consultoria em assentamentos, durante minha pesquisa de campo ele passou dois finais de semana ensinando um grupo de assentados a construir uma máquina de desidratação de frutas usando o calor do sol e uma caixa de isopor.

Durante a pandemia começou a fazer pães artesanais de fermentação natural e lenta que são assados em panela de barro, os pães são, em sua maioria, redondos e acompanhados de sementes. Para manter a qualidade dos pães Caryocar prioriza a panela de barro como forma para assar apesar de algumas pessoas procurarem pães de forma retangulares. Aos sábados ele comercializa dois ou três pães em formato retangular para não perder as vendas, mas enfatiza que o cliente precisa chegar cedo pois são poucas unidades. A escolha pelos pães redondos também é uma forma de manter a produção artesanal e livre, sem acompanhar a demanda do mercado e acabar se moldando a outros padrões. Caryocar cita como exemplo as pequenas padarias da Europa que não possuem um cardápio de pães, as pessoas precisam ir até lá e ver quais estão disponíveis no dia de hoje de acordo com o que o produtor tinha naquele dia ou semana.

Apesar de ocupar um espaço no pavilhão da agricultura familiar, Caryocar não se considera um produtor rural como os colegas de trabalho, muitas vezes nossa relação serviu como uma conexão entre o meu mundo acadêmico, que ele conhece muito bem, e o mundo dos agricultores, que ele vive diariamente. É uma pessoa muito estimada e querida pelos outros feirantes e conforme nossa relação aumenta outras pessoas da feira se aproximam mais de mim com cumprimentos sorridentes e questionamentos se eu sou uma parente dele. O trabalho de explicar o que faço ali é sempre do Caryocar que prontamente fala “ela é socióloga, está pesquisando o nosso trabalho aqui na feira”, penso que ele se refere a mim como socióloga para terceiros por ser uma profissão mais conhecida que a do antropólogo, pois entre nós e conhecidos em comum ele se refere a mim como antropóloga. As reações sempre são positivas, em algumas ocasiões a pessoa até apertava a minha mão e se apresentava novamente, seguido de afirmações sobre o Caryocar ser a pessoa certa para pesquisar, “esse aqui é o cara!!”.

Seu contato com a literatura, especialmente acadêmica na área das ciências humanas e sociais, foram fundamentais para o desenvolvimento desta pesquisa. Caryocar foi o responsável por me apresentar a CEASA e a diversidade de trabalhos que são exercidos lá.

## 2.3 Anacardium

Anacardium é a referência em extrativismo de baru na CEASA, seu trabalho é feito integralmente de forma artesanal, os pés de baru da sua propriedade não ficam perto de sua casa então o primeiro passo para a extração é observar as araras que pegam o fruto quando está maduro e levam para perto da sua casa. O fruto é quebrado manualmente, apoiado em cima de um toco retangular de madeira feito com dois pedaços que unem no centro uma lâmina de facão. Com um pedaço de tronco mais cumprido Anacardium bate com força no baru que se parte ao meio quando pressionado na lâmina.



**Figura 21:** Anacardium humile (Cajuzinho do Cerrado)  
Fonte: Museu do Cerrado/ Marcelo Kuhlmann

Anacardium veio do interior do Piauí para Brasília com 10 anos de idade em 1980 para estudar, ela veio com um doutor da sua cidade natal para trabalhar na Asa Sul como babá dos seus três filhos, ela também cuidava dos cachorros da família. O trabalho era feito em troca de moradia, alimentação, roupa e os materiais necessários para estudar. Em 1981 sua mãe veio até Brasília para lhe buscar, mas acabou decidindo ficar na cidade, oito anos depois Anacardium foi até o Piauí buscar sua irmã mais nova, as três moravam em Taguatinga. Ela só conseguiu terminar o ensino médio em 1995 na EJA do Elefante Branco, para fazer sua matrícula ela madrugou na escola.

Depois que sua mãe faleceu em 94, Anacardium foi atrás da sua casa própria para sair do aluguel que era muito alto. Foi assim que ela foi para a Cidade Estrutural, pois se “Brasília foi formada por invasores, então agora eu vou lutar por uma terra prometida!”. Nesta época ela trabalhava como operadora de caixa em uma empresa de alimentos na CEASA. Anacardium se envolveu ativamente com a construção da Estrutural, foi prefeita comunitária de 2007 a 2010, a bandeira da cidade foi feita por ela. Sua principal atuação na cidade era com as crianças que catavam lixo no lixão da estrutural<sup>10</sup> incentivando-as a estudar e brincar ao invés de

<sup>10</sup> O lixão da estrutural, foi um lixão a céu aberto no Distrito Federal, localizado na Cidade Estrutural. Foi considerado o segundo maior lixão do mundo, com 200 hectares e mais de 40 milhões de

trabalhar. Além de operadora de caixa ela também trabalhou vendendo pão de queijo e em algumas lojas da Estrutural.

Nesta época ela conheceu o seu ex marido que foi responsável pela sua mudança da cidade para o campo em 2010 em um assentamento de Padre Bernardo. Os dois tinham dois lotes na cidade e o ex marido trocou um pela chácara. Ela e as duas filhas moraram praticamente sozinhas no campo, pois o pai das crianças continuou trabalhando em Brasília. Anacardium, que sempre conquistou suas coisas sozinha e com o fruto do seu trabalho, decide começar a comercializar a sua produção e virar produtora agrícola. Foi atrás de especialização na área e se tornou técnica em agropecuária e agroindústria.

A sua relação com os frutos do cerrado começou quando ela percebeu que na época da seca, momento menos propício para plantar feijão, milho e outras culturas, as árvores nativas transbordavam de fruto e esta poderia ser uma nova estratégia para sustentar sua família. Anacardium resgata da sua infância os saberes tradicionais com o coco babaçu, presente na sua cidade natal, e começa a sua jornada com o baru.

Na sua infância, Anacardium via sua família, que era quebradeira de coco babaçu, trabalhando e já havia aprendido a utilizar o endocarpo do fruto, quando conheceu o baru percebeu que o mesocarpo do fruto era semelhante e poderia ser utilizado para consumo e comercialização. Do mesocarpo ela aprendeu a fazer nhoque, cookies, acrescentar em massas de bolos e pães, farofa para cuca ou salgada ou até comer in natura. Do baru Anacardium também desenvolveu um creme similar aos de avelã encontrados nos mercados, o qual ela apelidou de “barutela”. Desde 2014 se dedica quase que exclusivamente a extração de nativas do cerrado.

Em 2015 foi convidada, junto com outros agricultores da região, para conhecer a CEASA e o recém-inaugurado Mercado da Agricultura Familiar. Na feira ela conseguiu aumentar as vendas de baru e fazer novos contatos, principalmente com chefs de cozinha de Brasília. Anacardium trabalhou no MAF até 2023, o deslocamento até a feira se tornou inviável pois ela não tinha carro próprio e a sua casa fica a mais ou menos 106km de Brasília com pelo menos 30km de estrada de terra. Para ir trabalhar na feira ela pagava um frete que muitas das vezes era pago com 100% das suas vendas daquele dia. As dificuldades que ela enfrentou são semelhantes à de outros agricultores e serão mais bem discutidas no capítulo 4.

No começo de 2024, Anacardium conseguiu um trabalho temporário como técnica no escritório da EMATER em Padre Bernardo, ela viu nessa oportunidade de emprego a possibilidade de juntar dinheiro para comprar um carro e assim que o contrato com a empresa

---

toneladas de lixo. A cidade se origina de uma invasão, com pessoas atraídas para o depósito de lixo em busca de meios de sobrevivência. O lixão foi fechado em 2018. (SEMA, 2018)

acabar voltar a comercializar na CEASA. Ela enfatiza que sente muita falta da feira e que a sua saída é temporária e necessária para que ela possa no futuro continuar trabalhando com o que gosta a extração de nativas do cerrado.

No início ela descia a estrada de terra a pé até a rodovia para pegar uma carona para a EMATER. Depois Anacardium conseguiu alugar um apartamento perto do escritório, mas para se mudar para a cidade teve que vender todos os seus bichos e abandonar os cultivos da chácara. Em alguns finais de semana ela vai até o assentamento ver como está o lote, os vizinhos também cuidam da casa para ela fazendo algumas visitas para ver se todas as coisas estão no lugar e se nada foi roubado. Uma amiga de Anacardium foi até seu lote na safra de baru deste ano catar e quebrar o fruto para não perder quando a chuva comesse.

Além do baru Anacardium também comercializava na feira rapadura, feita no seu próprio engenho de cana, bucha vegetal, cabaças, quiabo, jiló, milho, mandioca, carne de porco, galinha caipira e cajuzinho do cerrado, jatobá, farinha de jatobá, abóbora e feijão de corda.

#### **Capítulo 4. Desafios da feira na CEASA**

O deslocamento até a CEASA é um dos motivos pelo qual alguns agricultores familiares abandonam a feira, de forma temporária ou mesmo definitiva, como o caso da Anacardium, ou então vêm trabalhar em sábados alternados, como outros agricultores. Percebi que não encontrei a Anacardium na feira três sábados seguidos e perguntei por ela para seus vizinhos de banca que disseram que ela não estava indo porque o carro deu problema e não tinha como se deslocar até a CEASA. Em outro sábado fiz o mesmo questionamento para o Caryocar, vizinho de barraca da Anacardium, além do carro estragado ele também me informou que ela foi chamada para trabalhar na EMATER de Padre Bernardo e devido ao tempo de estágio probatório do trabalho não conseguia se dedicar ao trabalho da feira.

Sua saída, de acordo com os outros feirantes, é provisória, ela pretende voltar à feira assim que o trabalho na EMATER se estabilizar e arrumar o carro. Como dito anteriormente a mensalidade paga para a CEASA é dividida entre os associados, quando um feirante deixa sua barraca os outros acabam tendo que reorganizar a divisão da mensalidade e pagar um pouco mais. Esse fato demonstra como a rede de apoio dentro das associações de produtores rurais é fundamental para a manutenção destes no trabalho, a divisão da mensalidade garante que o espaço da Anacardium fique livre até ela poder voltar. Ao mesmo tempo Caryocar também aponta que dentro das associações não existem pessoas associadas entre si de fato, ele diz isso quando menciona o problema no carro da Anacardium:

“Ela teve que comprar um carro velho, em pouco tempo ele já tava cheio de problema e agora ela não tem como vir. A associação devia ser pra isso também, pra garantir um transporte coletivo e de qualidade para todos virem trabalhar juntos”

O deslocamento até a CEASA foi uma dificuldade apontada por outros agricultores também, não só por aqueles que vivenciam de fato esse problema, mas pelos que reconhecem esse fator como um desafio para o trabalho dos colegas de feira. Um dos agricultores fez uma visita à CEASA de Campinas, município de São Paulo, para conhecer o trabalho dos agricultores, o que mais o chamou atenção foram as estradas que ligam a propriedade dos comerciantes à feira, de acordo com ele são todas asfaltadas, uma medida tomada pelo governo local justamente para facilitar o transporte e o abastecimento da central. Alguns possuem parentes em Brasília ou até mesmo uma kitnet que servem de apoio para aliviar a distância de suas moradias e a feira, como é o caso de Solanum e Mauritia.

Anacardium conta que no primeiro ano trabalhando no MAF ela e outras quatro agricultores iam trabalhar em uma kombi de um agricultor vizinho, ele saía de casa 15h de sexta-feira e ia passando nas chácaras buscando as outras pessoas e as mercadorias. A kombi tinha frestas então a poeira da estrada de terra entrava e sujava todo mundo, quando chegavam até a CEASA, na noite de sexta ou já na madrugada de sábado, não tinha banheiro com chuveiro e nem uma estrutura onde os agricultores pudessem se limpar e descansar, a estratégia era levar pano molhado para tirar a poeira das mercadorias e da roupa e descansar dentro da própria kombi até o horário da feira abrir (4:30/5h).

No começo todas elas usavam a mesma banca para comercializar porque não tinha muita mercadoria para vender. Com o tempo foram ocupando outras bancas e estabelecendo clientes fiéis. Anacardium conta que depois que a kombi do vizinho quebrou ele desistiu de trabalhar na CEASA e ela e os outros agricultores só conseguiram continuar trabalhando porque um cliente ajudava com dinheiro para gasolina.

Muitos agricultores que ocuparam bancas no início do MAF desistiram rapidamente de trabalhar porque “tinha dia que a gente não faturava nem o do pão”. Anacardium estima que só de deslocamento da casa para a feira ela gastava por mês R\$250 reais. Depois a CEASA montou os alojamentos para os agricultores com banheiro com chuveiro e camas para dormir de sexta para sábado. Os quartos são separados para homens e mulheres e também por associação. Outros três agricultores entrevistadas também mencionaram o deslocamento como uma dificuldade no trabalho, O horário que precisam levantar para estar em Brasília no início da feira é também relatado como uma dificuldade, muitas vezes os agricultores precisam pegar

estrada ainda de noite, organizar a banca e depois de passar a manhã vendendo guardar as mercadorias e pegar estrada novamente. Algumas deixam de almoçar para não sentirem sono no volante no retorno para casa.

Além dos neorurais existe também uma disputa entre as empresas de grande porte e os agricultores, principalmente familiares que são pressionados tanto no preço de comercialização dos produtos quanto no seu espaço físico. Dentre os problemas envolvendo as empresas podemos citar a quantidade de bancas que estas possuem no pavilhão da pedra e a dificuldade que a *Mauritia* e o *Solanum* encontram de ocupar o stand ao lado do que ocupam hoje por questões burocráticas. Para conseguir um novo espaço eles precisam entrar novamente no cadastro e na fila de espera pra quando surgir uma vaga, não necessariamente a vaga ao lado do local que eles ocupam hoje.

A fila deveria garantir que todos os interessados em comercializar na CEASA tenham as mesmas condições de ocupar o espaço, entretanto o casal menciona a intensa desistência e rotatividade de feirantes no stand ao lado do deles. Essa rotatividade mostra que muitas vezes a pessoa que estava na fila não considerou vantajoso manter a sua venda naquele local ou encontrou dificuldades em permanecer neste espaço, e esta impede que comerciantes já estabelecidos na CEASA aumentem a sua venda de acordo com a sua demanda. Eles também mencionaram que as vezes demora tanto para chamar o próximo da fila que quando chamam este produtor já encontrou outro lugar para comercializar. Em contrapartida as empresas de atacado que também comercializam no sábado do varejão possuem de duas a três fileiras inteiras de stands, este espaço poderia ser redistribuído para as pessoas que estão na fila de espera e para os pequenos produtores que desejam comercializar em dois stands. Vale mencionar que a taxa mensal cobrada, por stand ocupado, é a mesma para todos independente do tipo de produção e venda dos comerciantes. Há, portanto, uma disputa por espaço, além da concorrência de preços que, nos dois casos, é desvantajosa para os agricultores que comercializam o que produzem.

Outro problema também envolvendo as grandes empresas são os veículos (caminhões) que obstruem o estacionamento da agricultura familiar, dificultando o acesso dos clientes. A gerência foi acionada, mas a solução não foi efetiva, coube aos próprios agricultores a função de todo sábado pela manhã organizar os cones, disponibilizados pela CEASA, para indicar os locais proibidos de parar e estacionar, e ao final da feira retirar os cones e guardá-los no local apropriado.

É notável também o sentimento de desvalorização entre os pequenos produtores diante das empresas em falas como: “feirante não tem valor”, “é um negócio (trabalho) reconhecido,

mas desvalorizado”, “os boxes (as empresas) querem tirar a gente daqui”, “o que tem valor é o que dá dinheiro para eles (a CEASA)”. Desvalorização também refletida nos produtos que os pequenos produtores vendem diante da disparidade da concorrência, algumas frutas por exemplo nunca são levadas pelos agricultores porque eles não conseguem disputar com os preços das empresas. Existe uma preocupação do produtor em levar apenas as mercadorias que pelo cálculo são melhores (PALMEIRA, 2014).

“Abacaxi eu produzo, mas nunca trago, olha só, não vale a pena porque lá do outro lado eles traz não sei de onde e vende muito mais barato. Aqui a gente tem produto caipira, não é orgânico porque não tem selo, mas é caipira, por isso as vezes é mais caro.”

Além dos alojamentos o MAF também possui uma “sala” dentro do pavilhão que deveria ser um local de apoio para os agricultores guardarem e embalar os produtos. O projeto inicial previa que neste espaço teriam bancadas para embalar alimentos e geladeiras e freezer para guardar os perecíveis. Entretanto este espaço é ocupado por uma empresa de grande porte que por ser associada ao mercado orgânico conseguiu a locação do espaço mesmo sem ser da agricultura familiar. O que corrobora a percepção de uma concorrência desleal também quanto ao espaço ocupado.

A estrutura do mercado foi mencionada por todos os agricultores como uma dificuldade no trabalho. As bancas mais próximas a rua sofrem com goteiras na época de chuva, uma estrutura de metal foi construída aumentando o espaço coberto, mesmo assim algumas bancas ainda amanhecem com poças de água em cima. Poças de água se formam também ao redor do pavilhão, principalmente nos lixos que não são recolhidos ou descartados de forma correta, e aumentam o foco de dengue. Dois agricultores, os mais velhos da pesquisa inclusive, foram picados pelo mosquito da dengue ano passado enquanto trabalhavam na feira e tiveram que ficar um mês afastados do trabalho.

**Figura 22:** Desnível na calçada no MAF



Fonte: acervo pessoal

A falta de cuidado dos banheiros, do descarte de lixo e das calçadas também foram comentadas pelos agricultores, na percepção de alguns a estrutura precária do espaço afugenta a clientela que não se sente confortável com o risco de acidentes.

**Figura 23:** Calçada quebrada no MAF



Fonte: acervo pessoal

Um outro problema mencionado foi a falta de segurança no espaço, apesar de ter um local reservado para um funcionário da segurança no mercado este está quase sempre vazio, as câmeras de imagem dos quatro cantos do pavilhão não funcionam. Como consequência o roubo e furto de mercadorias acontece com certa frequência.

Os vendedores ambulantes e os pedintes também reduzem o movimento no MAF na visão de alguns produtores. Na CEASA existem os trabalhadores autônomos autorizados como os vigias do estacionamento e um senhor que vende picolé, mas muitas vezes os clientes são abordados, por mais de uma pessoa, pedindo dinheiro para inteirar um almoço, uma passagem ou para comprar alguma coisa ali na feira mesmo, ou oferecendo panos de prato, pano de chão e carregador de celular. Os agricultores comentaram que no pavilhão da Pedra “essas coisas não acontecem, porque lá tá perto de quem é importante, lá tá o dinheiro”.

Por vezes os pedintes vão até os agricultores pedir algum produto de sua banca como doação, também é comum ver pessoas catando alimentos dos lixos da CEASA, este problema poderia ser facilmente solucionado se o acesso ao Banco de Alimentos fosse facilitado para pessoas físicas e não só para instituições.

A falta de segurança não está só relacionada à roubo de mercadorias, um dos agricultores relatou que teve que se afastar do trabalho por um tempo porque o ex companheiro começou a ir até lá para “infernizar” a vida dela e causas constrangimento e humilhação diante dos colegas de feira e dos clientes. Sem ter assegurada a presença de um segurança no local ele optou por esperar a situação amenizar para voltar ao trabalho na feira.

As taxas que os agricultores pagam para poder comercializar no MAF não são baratas como mencionado anteriormente. Estão inclusos na taxa os serviços de manutenção do espaço, energia, água, limpeza (que só é feita no chão e não nas bancas) e os demais custos como segurança por exemplo. Quando perguntado para os produtores se os problemas eram sanados quando comunicados elas responderam que dificilmente alguém aparece para saber das dificuldades e os problemas não são resolvidos em tempo hábil, mas para cobrar a taxa “sempre é na data certinha”.

Um exemplo de problema sanado pela central foi a instalação de pontos de energia perto das bancas, pois antes somente as bancas que ficavam perto das paredes tinham tomadas, agora as pilastras do centro também possuem tomada para os produtores conseguirem carregar os celulares e as maquininhas de cartão.

Todos estes problemas consequentemente geram o último que será mencionado: a falta de movimento e de clientes na feira. Para os agricultores é muito difícil conseguir manter a produção pois em muitos sábados o retorno da venda é muito baixo. Elas mencionaram que

todo o ciclo produtivo precisa de um investimento feito a partir do que ganham com a venda dos produtos, mas que infelizmente em alguns meses esse ciclo é prejudicado pelo baixo movimento de clientes. Além disso elas mencionaram que os clientes do Plano Piloto geralmente são “chorões” e “ruins de pagar”, quando conversam com amigos que vendem em Brazlândia, por exemplo, eles comentam que as pessoas dificilmente pedem desconto ou reclamam do valor do produto.

Quando o MAF foi criado eram os próprios agricultores que traziam de casa faixas pintadas a mão e presas em estacas de madeira para pregar na entrada da CEASA sinalizando que foi inaugurada a Agricultura Familiar. Hoje o pavilhão conta com um letreiro na fachada, que foi colocado depois de muita cobrança dos produtores, mas “as pessoas não andam olhando pra cima”. E de fato, a fachada do MAF não é evidente, olhando da Pedra (local com maior movimento aos sábados) não tem como enxergar a agricultura familiar pois o pavilhão no meio dos dois é mais alto que o MAF, e o percurso até lá não é muito convidativo com muitos caminhões das empresas estacionados descarregando e carregando mercadorias.

Na visão dos agricultores a central poderia investir mais na divulgação do espaço ou permitir com mais facilidade que as mídias de fora acessem o espaço. Mauritia e Solanum tiveram um problema específico em relação a isso, foram convidados para dar uma entrevista para uma emissora e esta foi barrada na entrada da central, foi necessário conversar com os servidores do mezanino para autorizar a entrada.

Quando questionados se comunicam o problema a CEASA todas as respostas encontraram o mesmo ponto no final, apesar de procurarem o problema não é resolvido. A solidariedade entre os feirantes é um fator determinante para sanar as dificuldades corriqueiras, como pedir para vigiar a banca e vender seus produtos enquanto vai ao banheiro ou sair para resolver alguma coisa, e pedir para vizinhas de moradia venderem os seus produtos em algum sábado que não pode ir até a CEASA. Outras mencionaram que os problemas são amenizados com a clientela fiel, que apesar dos problemas do espaço e da não padronização do produto continuam comprando.

Quanto ao contato que os trabalhadores do MAF têm com a administração e a diretoria foram mencionadas duas formas de relação, a primeira é a inexistência de um contato, alguns agricultores não sabem quem são as pessoas que administram o espaço e conhecem apenas aquelas que vêm cobrar a taxa. A segunda é uma relação esporádica, um agricultor, com mais de 20 anos de trabalho na CEASA, disse que conheceu apenas um presidente, em 20 anos houve cinco gestões diferentes.

Além disso a visão que fica para os agricultores é que a administração do espaço é extremamente burocrática e não tem conhecimento da realidade prática da agricultura e das pessoas que dependem dela para viver. Um exemplo disso é o horário das reuniões sempre ao final da feira de sábado, momento que os trabalhadores já estão cansados e indispostos, ou então a ida de representantes da administração para conversar sobre os problemas do espaço no horário de pico da feira muitas vezes atrapalhando as vendas.

Os desafios e problemas mencionados acima se relacionam profundamente, todos geram impactos diretos tanto na qualidade do trabalho quanto na quantidade das vendas, que consequentemente afetam toda a cadeia de produção e a possibilidade de permanência na feira. Analisando os dados é possível perceber que algumas das dificuldades relatadas pelos agricultores podem ser facilmente resolvidas com a democratização da gestão da CEASA. Outros problemas estão mais ligados às condições que os trabalhadores possuem para ir até a feira que para serem amenizadas seriam necessárias intervenções de outras esferas para além da central.

A falta de infraestrutura adequada, como estradas asfaltadas ou duplicadas, dificulta o acesso dos agricultores na feira. Reduzir o tempo de deslocamento, com rodovias de qualidade, já amenizaria uma parte do cansaço. A adoção de transportes coletivos para as associações é uma alternativa para reduzir os gastos com gasolina e contemplar os agricultores que não possuem carro próprio.

Retomar o espaço ocupado pela empresa para seu projeto inicial, uma sala de apoio a AF, também contribuiria significativamente com a logística de transporte, visto que os agricultores teriam um local para armazenar suas mercadorias durante a semana. Entretanto esta solução só seria viável caso a segurança do espaço também recebesse investimentos para evitar o roubo dos produtos que já acontecem mesmo com o movimento da feira. A falta de segurança no espaço afeta não só os bens, mas também a integridade dos agricultores.

As taxas elevadas pagas pelos agricultores para comercializar no MAF cobrem serviços de manutenção e segurança, que são frequentemente insuficientes ou inadequados. Além disso, os custos para produzir, armazenar, transportar e comercializar na feira muitas vezes não permitem uma margem de lucro aos agricultores.

Os agricultores familiares da CEASA produzem muito mais do que levam até a feira para comercializar, eles já têm no campo os recursos necessários para o aumento da demanda de seus produtos, entretanto o baixo movimento, a localização pouco visível do MAF e a falta de divulgação adequada estagnam e limitam as vendas, que poderiam ser muito mais expressivas se houvesse um maior investimento da central no pavilhão da agricultura familiar.

A solidariedade entre os feirantes é essencial para amenizar dificuldades diárias, contudo, a falta de suporte institucional adequado agrava os problemas. Os agricultores familiares enfrentam dificuldades para competir com os preços e a ocupação dos espaços físicos por grandes empresas. O excesso de burocracia, a falta de contato com a administração e de clareza nas tomadas de decisão da central resultam em obstáculos adicionais para os pequenos agricultores.

Esses dados mostram como uma combinação de desafios logísticos, administrativos e estruturais criam um ambiente desfavorável para os agricultores familiares da CEASA, gerando entre eles o sentimento de desvalorização e abandono. Ao mesmo tempo que afasta a central de um dos seus objetivos enquanto empresa pública: distribuição de alimentos locais e fortalecimento dos trabalhadores rurais do Distrito Federal e RIDE.

#### **Capítulo 4. O que é isso? É cerrado**

*"...O sertão aceita todos os nomes: aqui é o Gerais, lá é o Chapadão, lá acolá é a caatinga..." (GUIMARÃES ROSA, João., 1986)*

O Cerrado é a formação ambiental mais antiga da história moderna do país, tendo cerca de 45 milhões de anos (Ser Tão Velho Cerrado, 2018). Este bioma já perdeu aproximadamente 46% de sua cobertura vegetal nativa e a taxa de desmatamento no Cerrado é 2,5 vezes maior que a da Amazônia (SILVA et al., 2018).

A pecuarização do interior do Brasil vem aumentando desde os anos 70, no Centro Oeste as monoculturas de soja destacam-se acompanhando o modelo de produção da pecuária, onde as atividades econômicas do meio rural deixam de depender da mão de obra humana. Na década de 80, 48,8% da população rural da região central do Brasil migrou para cidades, o principal responsável por esse esvaziamento do campo foi o cultivo de soja (CAMARANO; ABRAMOVAY, 1999).

A casa da Mauritia e do Solanum fica localizada em uma área preservada com duas fazendas de soja ao redor, na época da seca o filho do casal diz ser assustadora a cena do topo da serra que dá visão para uma das fazendas “é um verdadeiro deserto de terra, não tem fim, tudo desmatado”. A ausência de mata preservada concentra uma quantidade muito grande de animais nativos na região que a família mora, para eles o cultivo de grãos, como o feijão, a cana e o milho, é uma questão de sorte “tem que plantar e rezar pra dar certo, porque tem muito veado e macaco aqui, eles comem tudo, fazer o que, a casa é dos bichinhos”. Também é um problema da região a venda ilegal de madeiras de árvores nativas como jacarandá, pequi e baru.

Andando pela região o filho do casal disse já ter encontrado vários pés de pequi e de baru carregados de frutos derrubados nas fazendas. O baruzeiro demora aproximadamente 20 anos para chegar no pico de produção, podendo ter o seu auge apenas com 40 anos.

Darcy Ribeiro diz sobre os sertões:

“A vegetação comum, porém, é pobre, formada de pastos naturais ralos e secos e de arbustos enfezados que exprimem em seus troncos e ramos tortuosos, em seu enfolhamento maciço e duro, a pobreza das terras e a irregularidade do regime de chuvas.” (RIBEIRO, 1995)

Esta mesma seca está presente no Cerrado que por muitos é visto da mesma forma, um lugar de pobreza, imagem conveniente para não ser questionada a ocupação destas terras pelas monoculturas de grãos e pecuária extensiva.

O bioma Cerrado tem sua história de resistência ancestral e comunidades tradicionais que aprenderam estratégias e tecnologias para acompanhar o ciclo da terra e se apropriar da maior biodiversidade do Brasil. Dentro dos grupos resistentes ligados à terra aponto o papel fundamental dos agricultores familiares do Distrito Federal e Goiás que se propõem a trabalhar com espécies nativas nas feiras da capital, preservando técnicas de família no extrativismo, sempre pautados na preservação no bioma.

Pensar em uma agricultura pautada no Cerrado é seguir a sazonalidade da terra e desenvolver estratégias eficazes para passar pelos meses intensos de seca que na maioria das vezes marca metade de um ano inteiro. Dentre estas estratégias está o cultivo de outros alimentos que se desenvolvem bem no solo local sem o uso de corretores de PH, pesticidas ou agrotóxicos.

Para *Anacardium*, *Mauritia* e *Solanum* o extrativismo de nativas é uma importante estratégia de sobrevivência, sendo o diferencial nos produtos que comercializam na CEASA. Sendo assim, a principal fonte de renda destes agricultores vem da coleta e beneficiamento de produtos naturais do bioma, o que atribui a eles um duplo serviço ambiental: suas formas de produção agrícola e a preservação do Cerrado, tornando-o viável economicamente justamente porque preservado.

A extrativista *Anacardium* é conhecida pelo seu trabalho único na feira com castanha de baru relatou que sempre plantou cana de açúcar para alimentar os animais, trabalhando com o baru ela percebeu que os porcos e o gado gostavam de comer o mesocarpo do fruto, ela então substituiu a ração e a cana pelo baru hidratado no soro. Essa alternativa possibilitou para ela e a família a produção de melaço e rapadura, que será feita durante a estação seca deste ano pela

segunda vez e usada posteriormente para a produção de paçoca de baru. Além disso, esta mesma produtora caminhando pela mata nativa da sua região encontrou árvores de cabaças típicas do Cerrado que todo ano caem e se deterioram com o tempo, ela já está se organizando para fazer cuias e vasilhas naturais que podem ser vendidas durante todo o ano.

Graças ao clima seco do Cerrado seus frutos possuem cascas grossas e resistentes com alta durabilidade que podem ser reinventados em cuias, biojoias e artesanatos diversos. Além disso, as castanhas presentes dentro dos frutos possuem um ótimo valor de mercado e durabilidade mais alta que as próprias frutas em si. As frutas com muita acidez também proporcionam ótimos doces, geleias, compotas, licores, cachaças e vinhos com validades superiores a um ano. É dessa forma que a Mauritia e o Solanum, agricultores familiares também da Ceasa, disponibilizam em sua banquinha produtos locais durante toda a estação seca, eles também têm produções de mini pastéis veganos com antepasto de cajuzinho do cerrado e pães de queijo com pequi que são vendidos congelados.

O manejo e cultivo de espécies nativas na região configura uma luta de resistência do sertão e sua cultura intensa, principalmente na região mais devastada e tomada pelas plantações de soja. Para ter disponíveis nas feiras alimentos do cerrado que cada vez mais são valorizados pela população, os agricultores familiares precisam manter preservadas as matas nativas, os cursos de águas e principalmente o cultivo orgânico e livre de ações depredatórias sobre a terra, pois máquina alguma entra nas veredas para catar buriti, quebra o baru para chegar até sua castanha com aproveitamento 100% do seu mesocarpo que faz um doce excepcional e preserva uma cultura e bioma ao mesmo tempo.

As principais frutas nativas comercializadas são o cajuzinho do cerrado (setembro a novembro), o baru (julho a outubro), a cagaita (agosto a setembro), o jatobá (julho a setembro) e o pequi, (novembro a janeiro) e todas estas possuem duas características particulares. A primeira delas é que parte destas árvores não foram plantadas nem mesmo cuidadas pelos agricultores participantes da pesquisa, a maioria delas nem estão nas áreas de reserva dos seus lotes, ou seja, foram necessárias caminhadas pela reserva ao redor das casas para encontrar estas plantas e consecutivamente um mapeamento, em sua maioria mental ou com trilhas marcadas.

**Figura 24:** Cajuzinho do Cerrado

Fonte: acervo pessoal

Mauritia e Solanum receberam em sua casa um grupo de estudantes do Mato Grosso e do quilombo Kalunga para uma troca de saberes sobre a extração e torra de baru, a convidada para representar o Goiás foi a Anacardium. Ela mostrou para os outros extrativistas a evolução da sua máquina de quebrar baru, que foi inspirada na maneira como suas familiares quebravam coco babaçu no interior do Piauí. A quebra é feita manualmente por todos que estavam no evento, podem ser usadas foices, machados, máquinas estilo guilhotina, pedra ou facão. A máquina construída por Anacardium é uma junção de dois pedaços de pau, unidos por parafusos com porcas, para apertar ou folgar, e uma lâmina de facão prensada no meio com uma parte um pouco mais para cima, um pedaço de madeira, estilo porrete, é usado para bater no baru pressionando ele contra o facão. A lâmina não pode ser muito fina porque a intenção é apenas rachar o baru no meio e não cortar, se for muito fina pode acabar quebrando a castanha dentro. Para quebrar o baru também não é necessário muito força, uma amiga de B., também extrativista, mostrou que o fruto precisa ser tratado com delicadeza e que a técnica é muito mais importante que a força.

**Figura 25:** Primeira máquina de quebrar baru da Anacardium



Fonte: acervo pessoal

**Figura 26:** Máquina de quebrar baru (lâmina mais fina) e coco babaçu (lâmina mais grossa)



Fonte: acervo Pessoal

**Figura 27:** Máquina estilo guilhotina



Fonte: acervo pessoal

**Figura 28:** Máquina estilo guilhotina



Fonte: acervo pessoal

Anacardium também ensinou ao grupo que o baru tem um aproveitamento de 100%, além do mesocarpo ser próprio para consumo humano ele também pode ser incorporado na ração dos animais como porco, galinha, vaca e boi, as ovelhas são as únicas até agora que Anacardium percebeu que não comem o baru. O processo para a produção de ração com o mesocarpo também incluiu o reaproveitamento do soro do leite no processo de produção de queijo. Ela hidrata o mesocarpo com a casca no soro, como ele é poroso absorve bastante o líquido, depois passa o fruto hidratado na trituradora de milho e serve para os animais. É um excelente substituto para a ração pois o baru é rico em nutrientes, além de ser uma forma de economizar financeiramente.

A segunda característica é que estes alimentos são extremamente sazonais e em especial o pequi, o jatobá e o baru não são colhidos e sim catados do chão, pois só quando caem estão prontos para o consumo. A cagaita também pode ser catada, mas desta forma não deve ser consumida in natura pelos seres humanos pois pode causar disenteria (dizem que é daí que vem o nome da fruta), porém em sucos e geleias não fazem mal. As colhidas do pé, assim como os cajuzinhos, são excelentes para o consumo in natura. As práticas de coleta dos extrativistas também prevêem que uma parcela dos frutos deve permanecer na natureza, tanto para reprodução da espécie quanto para o consumo da fauna nativa.

Para estes agricultores boa parte de seus produtos comercializados não vêm diretamente do cultivo e sim de uma coleta pelo meio ambiente, fazendo com que o trabalho seja menor em quantidade de produção e mais intenso nos momentos de maturação desses frutos. Provavelmente para este grupo específico a agricultura demanda um trabalho muito mais intenso do que a coleta, como aponta Sahlins em “Economia de laedad de piedra” (1983), já que são procurados na CEASA principalmente pela comercialização de nativas.

Porém existe uma diferença entre as vantagens da caça coleta apontada por Sahlins e a vida de trabalho destes agricultores, os alimentos precisam ser estocados pois não são coletados para a subsistência e sim para comercialização. Para além de viverem em meio a natureza e esta ser sua fonte de trabalho, os agricultores precisam criar um produto a partir daquilo que enxergam nos alimentos, esta criação vem com experimentos e empirismo na forma de culinária, tornando estes seres humanos modificadores da natureza, o meio ambiente como recurso para gerar mercadoria e conseqüentemente fonte de renda. A partir desta necessidade mercadológica de acumulação de produtos sazonais surgem as polpas de frutas congeladas, geleias, doces, cachaças saborizadas, farinha de jatobá, antepasto de cajuzinho do cerrado, biscoitos de queijo com pequi e bolo com pimenta de macaco, por exemplo. O baru e o jatobá

são uma exceção, podem ser armazenados in natura dentro de suas cascas por até 5 anos para depois serem quebrados, mas precisam estar em local fresco, arejado, sem luz solar direta e sem umidade, não podem estar em contato com o chão nem encostados em paredes, e o telhado do local de armazenamento precisa estar com uma vedação boa para não entrar água da chuva.

Para finalizar é possível também traçar alguns motivadores para estes trabalhadores dedicarem seu tempo na agricultura, culinária e coleta. Como mostrado acima, o trabalho com nativas é sazonal, permite que estas pessoas desenvolvam outras atividades (maior cultivo de cana de açúcar, feijão, mandioca e abóbora, fabricação de rapadura, doces e licores, confecção de cabaças, pães e bolos com frutas e alimentos presentes em qualquer estação) durante os períodos de germinação e floração destas árvores, trazendo outro ritmo para o cotidiano. Além disso, a culinária envolvida na vida destes agricultores traz para o ambiente de trabalho a criatividade e a expressão pessoal, podendo repercutir na autovalorização que estas pessoas atribuem aos seus produtos e no reconhecimento das práticas tradicionais do Cerrado em outras regiões do Brasil ou até mesmo fora do país.

### **Considerações finais**

A trajetória histórica do Distrito Federal evidencia um processo complexo de transformações influenciadas por diversas questões: sociais, políticas e econômicas. A desaparecimento do termo “sertão” como imagem associada ao local foi substituída pela ideia de progresso e de um futuro moderno. A construção de Brasília não deveria estar associada a uma terra marginalizada socialmente dada a sua importância estratégica no Brasil Central.

A substituição não foi meramente do termo que caracteriza a região. Os sertanejos, pequenos produtores e comunidades tradicionais e suas formas de produção também foram substituídas por empreendimentos alinhados ao avanço tecnológico e ideal de futuro vendido com a nova capital. A produção de grãos, como soja e milho, na região foi incentivada pelo governo e junto vieram os estigmas do solo infértil e pouco produtivo do Cerrado.

A política habitacional de Brasília também contribuiu para a exclusão dos pequenos agricultores da cidade transformando suas áreas rurais em condomínios fechados, casas de luxo ou de lazer para finais de semana. Dessa forma os produtores agrícolas foram sendo jogados para as margens, para fora dos limites do Distrito Federal, as RIDES, uma área de extrema importância para o desenvolvimento e a economia do DF, mas que não recebe investimentos do governo local, tampouco do governo de Goiás, gerando uma dependência do grande centro urbano mais próximo.

Sendo assim a construção do rural que abastece Brasília é bastante semelhante à descrita por Wanderley:

O “rural” supõe, por definição, a dispersão de sua população, a ausência do poder público no seu espaço e mesmo a ausência da grande maioria dos bens e serviços, naturalmente concentrados na área urbana. Em consequência, o “rural” está sempre referido à cidade, como sua periferia espacial precária, dela dependendo política, econômica e socialmente. A vida desta população rural depende, portanto, direta e intensamente do núcleo urbano que a congrega, para o exercício de diversas funções e o atendimento de diversas necessidades econômicas e sociais. O meio rural consiste assim no espaço da precariedade social. (WANDERLEY, 2009. p. 268)

Doze anos depois da inauguração de Brasília foi criada a Central de Abastecimento do Distrito Federal. As Centrais no Brasil não possuíam, em sua criação, objetivos e papéis muito bem definidos, dessa forma os objetivos econômicos, como o incentivo à produção agrícola intensiva e a comercialização em atacado, se sobrepuseram à sua capacidade de articulação com a rede de todo o sistema alimentar através de interações com universidades, órgãos de pesquisas e formuladores de políticas públicas.

A privatização de parte da CEASA evidencia alguns problemas resultantes da valorização dos objetivos econômicos em prol dos sociais. A dificuldade para os pequenos produtores se manterem no espaço aumenta visto que as relações com as grandes empresas são mais valorizadas, como o caso da empresa que ocupa um espaço do pavilhão da agricultura familiar e os caminhões que seguem obstruindo a passagem para o MAF mesmo após a reclamação por parte dos clientes e agricultores.

O aumento das taxas de uso do espaço na feira também são consequências da privatização como aponta Nascimento (2008), fazendo com que para as grandes empresas seja mais fácil, financeiramente, garantir um conjunto de bancas na feira livre, reduzindo o espaço dos pequenos produtores e dificultando sua permanência com taxas altas. Somado, as privatizações tendem a reduzir ou até eliminar programas de apoio à agricultura familiar.

Por fim a privatização dos espaços de distribuição de alimentos só contribui para ampliar a livre competição entre as redes de produção e distribuição como supermercados, atacadistas e corporações agroalimentares nacionais e multinacionais, que definem as condições que os alimentos serão oferecidos à população no lugar no poder público.

Estes aspectos da central impactam a vida dos agricultores não só no cotidiano de trabalho com a falta de segurança ou a estrutura precária, que geram problemas de saúde física e emocional. Mas também na manutenção do ciclo produtivo tradicional da agricultura familiar, uma prática que envolve princípios da produção sem o uso de agrotóxicos, conhecimentos, saberes e técnicas ancestrais, preservação cultural e coesão comunitária.

A produção do alimento, a maneira como ele será levado às pessoas e as condições que serão oferecidos devem ser discutidas entre aqueles que alimentam o país, os agricultores familiares. A participação ativa dos pequenos agricultores nas assembleias e tomadas de decisão da central é a única maneira de garantir a possibilidade dos objetivos sociais de soberania alimentar e preservação da saúde da natureza e dos animais humanos e não humanos sejam mais fundamentais que os objetivos econômicos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA BRASÍLIA. DF produz 25% dos itens comercializados na Ceasa. 2019. Disponível em: <https://www.agenciabrasilia.df.gov.br/2019/09/02/df-produz-25-dos-itens-comercializados-na-ceasa/><https://www.agenciabrasilia.df.gov.br/2019/09/02/df-produz-25-dos-itens-comercializados-na-ceasa/>. Acesso em: 17 jun. 2024.

\_\_\_\_\_. Ceasa-DF aprimora gestão e chega renovada aos 48 anos. 2020. Disponível em: <https://www.agenciabrasilia.df.gov.br/2020/10/11/ceasa-df-aprimora-gestao-e-chega-renovada-aos-48-anos/><https://www.agenciabrasilia.df.gov.br/2020/10/11/ceasa-df-aprimora-gestao-e-chega-renovada-aos-48-anos/>. Acesso em: 17 jun. 2024.

AZEVEDO, Francisco Ferreira dos Santos. Carta do Estado de Goyaz. 1902. Arquivo Público do Distrito Federal. Disponível em: <<https://arpdf.df.gov.br/carta-do-estado-de-goias/>> Acesso em: 20 de set. de 2023

BELIK, Walter; MALUF, Renato S.; FRIEDMANN, Harriet et al. Abastecimento e segurança alimentar: os limites da liberalização. Campinas, SP : IE/UNICAMP, 2000.

BRANDEMBURG, Alfio. Do rural tradicional ao rural socioambiental. Ambiente & Sociedade, v. 13, n. 2, p. 417–428, dez. 2010.

BRASIL. Fome Zero: uma história brasileira. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 3 volumes, Brasília, 2010

CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL. Emater anuncia R\$ 6,5 milhões para assistência técnica no Entorno. Disponível em: <<https://www.cl.df.gov.br/-/emater-anunciar-6-5-milhoes-para-assistencia-tecnica-no-entorno>>. Acesso em: 10 out. 2024.

CAMARANO, M. Amélia; ABRAMOVAY, Ricardo. Êxodo rural, envelhecimento e masculinização no Brasil: panorama dos últimos 50 anos. IPEA, 1999 – Rio de Janeiro.

CEASA. Relatório de Atividades. Brasília, 2019. Disponível em: <<https://www.ceasa.df.gov.br/wp-content/uploads/2019/02/relatorio-de-atividades-2019.pdf>>. Acesso em: 15 de jun. de 2024.

\_\_\_\_\_. Estatuto Social. Brasília, 2018. Disponível em <<https://www.ceasa.df.gov.br/estatuto-social/>>. Acesso em: 28 out. 2024.

CLIFFORD, James. 2016. "Introdução. Verdades parciais". Clifford, J e Marcus, G. (org.). *A Escrita da Cultura*. Rio de Janeiro: EDUERJ/Papéis Selvagens, p.31-61. 02/02

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Distrito Federal: aumento na produção de grãos em meio a adversidades mostra evolução do setor agrícola. 2022. Disponível em: <<https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/4495-distrito-federal-aumento-na-producao-de-graos-em-meio-a-adversidades-mostra-evolucao-do-setor-agricola>>. Acesso em: 28 out. 2024

CUNHA, Altivo R. A. A. Dimensões estratégicas e dilemas das Centrais de Abastecimento no Brasil. *Revista de Política Agrícola*, n. 4, p. 37-46, out./nov./dez. 2006.

CUNHA, Altivo R. A. A.; BELIK, Walter. "Entre O Declínio E a Reinvenção: Atualidade Das Funções Do Sistema Público Atacadista De Alimentos No Brasil." *Revista De Economia E Sociologia Rural* 50.3 (2012): 435-54.

EMATER-DF. Mercado da Agricultura Familiar completa dois anos. 2017. Disponível em: <https://www.emater.df.gov.br/mercado-da-agricultura-familiar-completa-dois-anos/>  
<https://www.emater.df.gov.br/mercado-da-agricultura-familiar-completa-dois-anos/>. Acesso em: 17 jun. 2024.

FIALHO, Marco Antônio Verardi. Agricultura familiar, produção orgânica e “novos rurais”: um estudo de caso no sul do Brasil. In. MOREIRA, Roberto José (org.). *Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo*. Rio de Janeiro: D&A Editor, 2005. p.109-126.

GARCIA, M. F. Negócio e campesinato: uma estratégia de reprodução social. *Boletim do Museu Nacional de Antropologia*, n. 45. Rio de Janeiro, 1983.

\_\_\_\_\_. O segundo sexo do comércio: camponesas e negócio no Nordeste do Brasil. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 7, n. 19. Rio de Janeiro: Anpocs, 1992.

GENTILE, Chiara. *Slow food na Itália e no Brasil: história, projetos e processos de valorização dos recursos locais*. 2016. 412 f., il. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável)—Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

GIULIANI, G. M. Neo-ruralismo: um novo estilo dos velhos modelos. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, n. 14, p. 59-67, 1990.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. Lei nº 5801, de 10 de janeiro de 2017. Institui a Política Distrital de Agroecologia e Produção Orgânica - PDAPO e dá outras providências. Brasília, DF: SINJ, 2017.

\_\_\_\_\_ – SEDES – III Plano Distrital de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2022. Disponível em: < <https://www.sedes.df.gov.br/wp-conteudo/uploads/2018/06/III-Plano-Distrital-de-Seguranca-Alimentar-e-Nutricional.pdf> > Acesso em: 21 de outubro de 2024.

\_\_\_\_\_ - SEDUMA - Plano Diretor de Ordenamento Territorial do Distrito Federal, Lei Complementar Nº 803, de 25 de abril de 2009: documento técnico da redação final. Brasília, 2009.

GUIMARÃES ROSA, João. Grande sertão: veredas. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

NASCIMENTO, Wanessa, G. As centrais públicas de abastecimento no contexto da globalização dos alimentos: entre as mudanças na forma de atuação do Estado e o fortalecimento dos grandes distribuidores: o caso do CEASA-PE. Dissertação de Mestrado em Sociologia – Universidade Federal de Pernambuco. Pernambuco, 2008.

NEGRÃO, Brenda Guimarães. Estudo sobre o processo histórico do mercado orgânico de Brasília: o modelo de gestão da COOPERORG. 2019. 82F. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) – Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

OLIVEIRA, Marcelo. Um olhar sobre os assentamentos rurais no entorno do Distrito Federal. Caminhos de Geografia, . Uberlândia, MG. v. 6, n. 19 out/2006, p. 102-112.

OLIVEIRA, Marcelo; PEREIRA, José. A organização social dos assentados do vereda Caryocar Ateliê Geográfico Goiânia-GO v. 6, n. 2 ago/2012, p.176-201.

PALMEIRA, M.. Markets and economic change. **Vibrant: Virtual Brazilian Anthropology**, v. 11, n. 1, p. 285–323, jan. 2014.

QUINTELA, Antón Corbacho. Do sertão ao cerrado do Planalto Central: uma questão de nomenclatura. Revista UFG / Dezembro 2010 / Ano XII nº 9

RIBEIRO, Darcy. O Povo Brasileiro: A formação e o sentido do Brasil. Companhia das Letras, 1995 - São Paulo.

RIBEIRO, Ione Cristina Dantas; SOUSA, Maria Sueli Rodrigues de. Neorrurais: uma identidade em construção na era da globalização. In. A Interlocação de Saberes na Antropologia. Atena Editora, 2019.

SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE DO DISTRITO FEDERAL. Vida e morte do Lixão. Agência Brasília. Disponível em: <<https://sema.df.gov.br/vida-e-morte-do-lixao/>>. Acesso em: 10 out. 2024.

SENADO FEDERAL. Brasília foi um marco para a expansão da fronteira agrícola. Agência Senado. 2020. Disponível em: <<https://www12.senado.leg.br/noticias/infomaterias/2020/05/brasil-foi-um-marco-para-a-expansao-da-fronteira-agricola>>. Acesso em: 10 out. 2024.

Ser Tão Velho Cerrado. Direção: André D’Elia. Produção de Cinedelia. Chapada dos Veadeiros: O2 Play, 2018. Netflix. Acesso em: 09 de dez. de 2020.

SOARES, Nádia Bolzan; GEDIEL, Ana Luísa Borba; FROEHLICH, José Marcos. Múltiplas funções do rural: cenários naturais e atividades agropecuárias como terapias. In. Anais do XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural-SOBER.

VIVAS, Júlia. Diário de campo. Brasília, 2023.

WANDERLEY, Maria de Nazareth. Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade. Estudos Sociedade e Agricultura, Rio de Janeiro, 21, Outubro, 2003: 42-61.

\_\_\_\_\_. O mundo rural como um espaço de vida - Reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade. Porto Alegre, Editora da UFRGS, 2009 a

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN, Klaas. O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília, Editora UnB, 1997. 192p

WOORTMANN, Klaas. “Com parente não se neguceia”: “Com parente não se neguceia”. O campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, [S. l.], v. 12, n. 1, p. 11–73, 2018. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6389>. Acesso em: 17 set. 2024.

## ANEXO I

### 1. Gênero (identificação da pesquisadora)

☐ Homem

☐ Mulher

### 2. Idade

☐ Menos de 18 anos

☐ 18 a 25 anos

☐ 26 a 35 anos

☐ 36 a 45 anos

☐ 46 a 55 anos

☐ 56 a 65 anos

☐ 66 a 75 anos

☐ 76 a 85 anos

☐ Mais de 85 anos

### 3. Sempre foi agricultor/produtor?

☐ Sim

☐ Não

☐ Deixei de ser por um tempo e voltei

### 4. Por que deixou de ser? Por que decidiu voltar a ser ou se tornou?

### 5. Onde fica a sua propriedade rural?

☐ Brazlândia

☐ Cocalzinho de Goiás

☐ Cristalina

☐ Luziania

☐ Padre Bernardo

☐ Paranoá

☐ Planaltina

☐ Planaltina de Goiás

☐ Santo Antonio do Descoberto

☐ Sobradinho

### 6. Qual a situação da sua moradia?

☐ Alugada

☐ Arrendada

☐ Assentamento

☐ Cédida

☐ Própria

☐ Outra

### 7. Há quanto tempo você trabalha na CEASA?

☐ Menos de 1 ano

☐ De 1 a 3 anos

☐ De 4 a 6 anos

☐ De 7 a 9 anos

☐ Outra

8. Qual o seu setor no MAF?

- ☐ Agroecologia
- ☐ Agroindustriais
- ☐ Orgânicos
- ☐ Plantas ornamentais
- ☐ Outra

9. Quais são os principais desafios de trabalhar na CEASA?

- ☐ Baixo movimento de compradores
- ☐ Burocracia (documentos e papeladas)
- ☐ Cuidado com crianças/doentes/idosos
- ☐ Deslocamento até a CEASA
- ☐ Falta de apoio do governo
- ☐ Falta de estrutura no espaço físico
- ☐ Falta de divulgação do espaço
- ☐ Relacionamento com a diretoria/gerência
- ☐ Relacionamento com as empresas
- ☐ Relacionamento com outros feirantes
- ☐ Rotina do dia da feira (acordar muito cedo, cansaço)
- ☐ Taxas altas
- ☐ Outra

10. Como você resolve ou comunica as dificuldades do trabalho?

- ☐ Abro uma reclamação na ouvidoria
- ☐ Apoio de familiares
- ☐ Me organizo com a associação
- ☐ Me organizo entre os feirantes do MAF
- ☐ Me organizo entre os feirantes próximos
- ☐ Possuo casa ou apartamento mais próximos da feira
- ☐ Procuro o representante dos agricultores familiares
- ☐ Procuro os diretores/gerentes da CEASA
- ☐ Resolvo de maneira particular
- ☐ Não faço nada
- ☐ Outra

11. Você sabe quem toma as decisões sobre a CEASA e o MAF?

- ☐ Sim, a diretoria
- ☐ Sim, compreendo a decisão em conselho
- ☐ Não

12. Você participa da tomada de decisões da CEASA?

- ☐ Sim
- ☐ Sim, mas apenas entre a minha associação
- ☐ Sim, mas apenas no MAF
- ☐ Não
- ☐ Outra

13. Você gostaria de saber como as CEASAS funcionam?

- ☐ Sim
- ☐ Não
- ☐ Já sei